



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, PETULA, AOC Luberon, Rosé 2023

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

La cuvée PETULA associe puissance et fraîcheur, ce qui en fait un véritable rosé à vocation de repas.

PRÉSENTATION

En 1966, Pétula Garcia, une riche brésilienne, hérite d'une maison forestière dénommée Marrenon, située au cœur du massif du Luberon. Succombant au charme des paysages, elle s'y installe et invite ses amis du monde entier à découvrir en festoyant ce coin de Provence méconnu. Elle demande alors aux vignerons du Luberon de lui sélectionner une cuvée qu'elle signe Marrenon. Nous avons voulu rendre hommage à l'esprit de convivialité qui animait Pétula et qui nous anime toujours !

LE MILLÉSIME

Avec sa robe rose saumonée profonde, PETULA offre un nez de petits fruits rouges, avec une touche de fraise (Maras des Bois) et de framboise soutenue par des épices douces. Un nez sincère et expressif sur le fruit et légèrement croquant. La bouche juteuse et vive fait de ce vin un rosé de caractère. Il se caractérise par sa rondeur et de belles notes de groseille et de mangue. Ce vin, alliant puissance et fraîcheur, est un rosé à déguster avec tous les repas.

TERROIR

Sélection de terroirs d'éclats calcaires, sélectionnés sur des vignobles situés à plus de 300m d'altitude à très forte pierrosité.

À LA VIGNE

Petula est un rosé de terroir avec une sélection drastique des vignes basée sur le fonctionnement physiologique de la plante. Récolte vers mi-septembre, vendanges de nuit.

VINIFICATION

Macération pelliculaire courte, pressurage direct. Fermentation alcoolique entre 14° et 16°C.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines pendant 4 mois.

CÉPAGES

Syrah 95%, Grenache noir 5%

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Servir frais à 10 °C. Vous apprécierez ce vin avec une salade provençale, des fleurs de courgettes farcies, une daurade royale en croûte de sel et son tian de légumes du soleil ou encore des sushis.

DÉGUSTATION

Parée d'une belle robe pale sur une teinte légèrement violette.

La cuvée PETULA livre un nez de petites baies rouges, une touche de Maras des bois et des notes de fruits de la passion.

La bouche est juteuse avec une impression presque lactée, gourmande et acidulée. Des notes de mangue, de fruits à chair blanche et de fruits tropicaux accompagnent la finale aromatique.



MARRENON
rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues
Tel. 0490074065 - marrenon@marrenon.com
www.marrenon.fr  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Type de bouteille					Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton			
BORDELAISE AMAZONE BAGUE PLATE					750	AT024944	3256811113911	3256811612612			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6										12,2*80*120

