MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

MARRENON, Les Cépages, Les Grains | Vermentino

IGP Méditerranée, France

Un superbe Vermentino empreint de fraicheur et de douceur, relevant de belles notes d'agrumes confits (mandarine).

PRÉSENTATION

Ce Vermentino est issu du vignoble d'altitude de Marrenon, à l'intérieur d'un magnifique Parc Naturel Régional, dans le Sud de la France.

TERROIR

Parcelles situées à plus de 300m d'altitude et composées de safres et d'argilo-calcaires.

À LA VIGNE

Vendanges mi-septembre. Récolte de nuit uniquement.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, sélection des premiers jus. Fermentation alcoolique à 13°-16°C.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines.

CÉPAGE

Vermentino 100%

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 entre 8°C et 12°C. A déguster en apéritif, mais également avec un poisson grillé ou encore des crustacés.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Le Vermentino est vif, frais, fruité et exhale au nez toute une palette d'agrumes. La bouche est gourmande avec une légère note citronnée. La finale s'exprime tout en longueur sur des arômes de cédrat (presque de mandarine).

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
BORDELAISE ELITE										3 256817 011075	
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	600	4	25	1.290	7.895	813	31,5	7.6	12,2*80*120	12,2*80*120

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.