



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Classiques Cépages, AOC Ventoux, Rouge

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, France

La fraîcheur de ce Ventoux provient du vignoble de Marrenon, niché sur les coteaux du Mont Ventoux, dans le Sud de la France.

PRÉSENTATION

Ce classique Ventoux tire sa fraîcheur du vignoble de Marrenon, situé sur les coteaux du Mont Ventoux, dans le Sud de la France. Cet environnement préservé donne un AOC Ventoux élégant, aux notes florales et aux arômes d'abricots secs.

TERROIR

Les vignes sont implantées sur des parcelles en coteaux, caractérisées par des sols argilo-calcaires, au pied du Mont-Ventoux.

VENDANGES

La récolte des raisins s'étale de fin septembre à mi octobre.

VINIFICATION

La vinification inclut une vendange égrappée, une macération d'une durée allant de 12 à 20 jours, avec une température de fermentation oscillant entre 18 et 22 °C.

CÉPAGES

Grenache noir 70%, Syrah 30%

SERVICE

Servir à 16°C. A déguster sur une côte de bœuf grillée ou des fromages.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Robe d'un rubis profond.

AU NEZ

Ce vin dévoile des arômes de fruits rouges mûrs, de cassis et de framboise.

EN BOUCHE

En bouche, des saveurs éclatantes, aromatiques et intenses émergent, suivies d'une attaque douce évoquant un coulis de fruits rouges. Le vin offre une texture ronde en bouche, conclue par une agréable note épicée. Sa structure légère et gourmande apporte une belle harmonie gustative.

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.

