



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

MARRENON, Les Essentiels, Les Belles Echappées, Les Villages Perchés, Luberon

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Emblématiques des paysages du Parc du Luberon, les villages se sont développés autour des châteaux du Moyen-Age. «Perchés» sur les hauteurs, on pouvait voir venir l'ennemi et lui rendre la tâche bien difficile. Témoignage de la riche histoire du Luberon, les villages évoluent aujourd'hui en mêlant préservation du patrimoine architectural et paysager et développement.

PRÉSENTATION

La gamme "Les Belles Echappées" révèle d'autres expressions en explorant en plus de nos appellations historiques, d'autres terroirs de caractères.

Ces appellations prestigieuses ont été façonnées et élevées en conservant l'empreinte reconnue de nos vins : élégance, richesse et délicatesse des tannins.

TERROIR

Les raisins sont récoltés dans des parcelles spécialement choisies au cœur du Luberon, où les sols sont argilo-calcaires. Le vignoble est situé en altitude, entre 300 et 400 mètres.

À LA VIGNE

Les raisins sont issus de parcelles dédiées aux vins rouges, aux rendements maximum de 40hl/ha.

VENDANGES

La récolte est déclenchée après une période de maturation sur souche lente et régulière pour garder l'expression de fraîcheur.

VINIFICATION

Fermentation alcoolique entre 20°C et 22°C, avec des extractions délicates.

ÉLEVAGE

Un vieillissement prolongé et méticuleux supervisé attentivement par nos œnologues.

CÉPAGES

Syrah 70%, Grenache noir 30%

SERVICE

Servir à 14°C

ASPECT VISUEL

La robe présente une teinte rouge rubis.

AU NEZ

Le bouquet dévoile des arômes de garrigue, de noisette grillée, ainsi que des nuances subtiles de moka et de violette.



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.



EN BOUCHE

L'attaque en bouche est douce, mettant en avant un coulis de fruits rouges mûrs tels que la framboise et le cassis. Des notes de zan noir, de noisettes grillées et de poivre, résultant de l'élevage, s'entremêlent harmonieusement, avec une belle fraîcheur. Une structure bien définie en bouche souligne une matière pleinement mûre, et la finale persiste en longueur. Densité et velouté

ACCORDS GOURMANDS

Il sera parfait à l'apéritif, pour accompagner des brochettes de poulet marinées ou une viande grillée aux herbes et sa ratatouille provençale.

