



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

MARRENON, Les Iconiques, Inventa | Les Combes

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Les Combes ont façonné le versant Sud du massif du Luberon. La Syrah et le Grenache y murissent pleinement avec générosité en reflétant dans leur équilibre empreint de richesse et de finesse, cet aspect minéral de notre terroir.

PRÉSENTATION

INVENTA, qui signifie « découverte » en latin, est une invitation à se laisser surprendre par l'exceptionnel potentiel de quelques parcelles de nos vignobles. Ce travail parcellaire méticuleux conduit depuis des années, reflète à travers ces cuvées un grand terroir.

TERROIR

Versant sud du Luberon.

VENDANGES

Récolte entre début et mi octobre.

VINIFICATION

Raisins égrappés, fermentation alcoolique entre 20°C et 22°C, avec peu d'extractions saisie d'une macération d'environ 4 semaines.

ÉLEVAGE

Elevage barriques de 18 à 24 mois avec 30% de barriques neuves.

CÉPAGES

Syrah 95%, Grenache noir 5%

SERVICE

Ce vin mérite d'être carafé avant dégustation. C'est un vin de garde.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans

AU NEZ

Le nez est éclatant, expressif avec de très charmantes notes de fruits rouges, de garrigue et quelques épices subtiles se dégagent.

EN BOUCHE

En bouche, le vin est marqué par la concentration de fruits rouges et de fruits noirs qui donnent des arômes charnus. Cette cuvée est puissante, juteuse avec des tanins très denses. La finale est marquée par des notes balsamiques et un joli grillé.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera à merveille une entrecôte ou une gardiane de taureau.



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.

