



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Iconiques, Gardarèm, AOP Luberon, Rouge

AOC Luberon, Vallée du Rhône, France

Gardarèm est une cuvée confidentielle au superbe potentiel de garde...

PRÉSENTATION

Oui, ce pays rêvé, ce Luberon, nous, Vignerons de Marrenon, le garderons et le protégerons. Pour nous, pour vous, pour nos enfants et pour nos ancêtres qui l'ont dessiné. Ces villages-symboles sont façonnés par notre art de vivre. Cette montagne pure dont les sources secrètes nourrissent une campagne humaine est écrite par la vigne. De cette terre, pour toujours, nous, paysans, sommes acteurs de sa splendeur, et en resterons les gardiens.

Oui, au-delà de notre vin le plus fou, de ce désir de vendanger le goût du Luberon, de capturer sa délicatesse, il y a un message dans cette bouteille : Gardarèm !

TERROIR

2 grands terroir : coté sud Luberon, des parcelles aux éclats calcaires, en zone précoce, et des parcelles à 500m d'altitude sur des sols argilo-calcaires à très forte pierrosité . Coté nord des vignes situés à 400m d'altitude exposé nord avec des sols argilo-calcaires.

VENDANGES

Les vendanges débutent toujours très tardivement : fin septembre jusqu'au 10 octobre.

VINIFICATION

La récolte est égrenée, les raisins sont ensuite vinifiés avec la recherche d'une extraction douce, maîtrisée, mais pendant un temps de macération longue de 5 à 6 semaines, passivement. Seuls le jus de coule sont récupérés.

ÉLEVAGE

Elevage 2 ans en barriques 100% neuves.

CÉPAGE

Syrah 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

A carafier 2h avant le servir. Ce vin se sert à une température comprise entre 16 et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

ASPECT VISUEL

La robe est brillante, intense aux reflets violines.

AU NEZ

Au nez, de la liqueur de cassis, noisette, tabac blond bois précieux et poivre noir.



EN BOUCHE

En bouche une attaque ample qui s'ouvre sur des notes de cassis, de fruits murs, de réglisse, puis des notes grillées et de poivre noir, la matière est dense avec des tannins présents mais bien arrondis, la finale est extrêmement longue, portée par des notes poivrées et de violette. C'est un vin puissant avec de la sucrosité.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin rouge du Luberon s'accordera parfaitement avec un magret de canard au poivre, un tournedos Rossini ou un risotto à la truffe.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article



Barcode bouteille

Barcode Carton

BOURGOGNE SOMMELIERE (BT 014)

2/2

MARRENON

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

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



S11QJF