

# MARRENON VIGNOBLES EN LUBERON & VENTOUX

## Marrenon Classique Ventoux rouge 2019

**18,00\$**

\* Prix de détail suggéré



	Code produit	14827025
	Prix licencié	15.66\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Sous-région	Rhône méridional
	Appellation	Ventoux
	Cépage(s)	Grenache Noir 70 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Maison de vignerons entre Rhône et Provence, Marrenon est un des producteurs référents du Luberon et du Ventoux. Elle assure la vitalité économique de la région en élaborant des vins premium, au style personnalisé et magnifiant le terroir. Fidèle à ses racines, Marrenon construit une marque internationale en privilégiant le respect de l'environnement et l'innovation.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rubis profond. Vin avec des arômes de fruits rouges mûrs, de cassis et de framboise. Il livre beaucoup de rondeur en bouche, avec une agréable note épicée en finale. À déguster avec une côte de boeuf grillée ou des fromages.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont récoltés de fin septembre à fin octobre. Vinification avec vendange égrappée. Macération entre 12 et 20 jours. Température de fermentation entre 18 et 22 °C.

