

MARRENON VIGNOBLES EN LUBERON & VENTOUX

Marrenon Classique Ventoux Rosé 2021

17,00\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14969605
	Prix licencié	14.79\$
	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
	Cépage(s)	Grenache 70 %
	Cépage(s)	Syrah 30 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rosé
	Taux de sucre	1
	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 rose claire et brillante. Nez délicat qui s'ouvre tout en finesse sur des arômes de fruits roses. L'attaque est franche. La matière, croquante est portée par la fraîcheur. Finale longue et fraîche. Servir entre 10 et 12°C. Appréciable à l'apéritif, il accompagnera également à merveille vos grillades estivales.

NOTES SUR LE PRODUIT

Parcelles argilo calcaires situées au pied du Mont-Ventoux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges nocturnes. Pressurage direct puis fermentation à température contrôlée (14-16°). Le fait de garder les fruits – puis le jus – toujours à basse température permet d'éviter toute oxydation et ainsi de rester sur un vin plein d'arômes et frais. Elevage sur lies fines.

