

MARRENON VIGNOBLES EN LUBERON & VENTOUX

Grand Marrenon
Sélection Parcelleire
Luberon 2018

19,20\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	10678157
	Prix licencié	16.67\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Cépage(s)	Syrah 70 %
	Cépage(s)	Grenache 30 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	- de 3
	Fermeture	Liège
	À boire	Temps de garde 10 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Maison de vigneron 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

Couleur rubis, reflets violins. Arômes de petites baies rouges&noires soulignent une belle trame sur la fraîcheur. La maturité du raisin vient ensuite équilibrer cette fraîcheur en conférant une belle matière et longue finale d'une belle complexité. Accords de côte de bœuf et gibier. Servir à 18°C et si possible, carafé 3 heures.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir : Parcelles sélectionnées sur le terroir caractéristique du Luberon, composées de sols argilo-calcaires et d'éboulis caillouteux. Rendement: 35 hl/ha

ÉLABORATION DU PRODUIT

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

Récolte à la fin septembre. La vendange est totalement égrappée et non foulée. Cuvaison longue de trois à cinq semaines selon les parcelles. Élevage sans soutirage dans des barriques de chêne français dont 30 % sont neuves et 70 % sont d'un vin et au delà.



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

