

## **Ventoux Rouge 2020 Orca Cave de Marrenon**

Cette cuvée est l'icône et tout le savoir faire de Marrenon , la puissance et la finesse de l'AOC. Le nez présente des arômes de griotte, d'épices d



**Référence :** 460159

**Prix :** 14.75 €

### **Descriptif :**

## **Ventoux Rouge 2020 Orca Cave de Marrenon**

La cave de Grand Marrenon existe depuis 1965 créée par un groupe de Viticulteurs passionnés de leur Terroir. Son implantation est située au coeur du **Parc Naturel Régional du Luberon**, entourés de champs de lavandes, d'oliviers, de cerisiers, et est reconnu réserve biosphère par l'Unesco. **Les Vignerons de Marrenon** sont les garants d'un territoire authentique, ils sont épaulés de façon permanente avec une approche parcellaire rigoureuse accompagné pour les vinifications de précision d'un orfèvre par **Philippe Tolleret** (ingénieur agronome ayant travaillé pour de grands groupes). Cette AOC est située entre les mythiques montagnes **du Luberon** au Sud (1125 m) et **Ventoux** au Nord (1912 m), qui forgent le caractère de ces appellations : ensoleillement maximum, tempéré par l'altitude et l'amplitude thermique liée à la proximité des Alpes du Sud, pentes douces et coteaux calcaires, vallonnements exposés aux bienfaits du vent Mistral... tous ces facteurs favorisent l'exceptionnelle expression de cette mosaïque de terroirs dont bénéficie **Marrenon**. La richesse et la diversité des sols, éboulis calcaires, galets roulés, safres sont le berceau idéal de la Syrah et du Grenache, largement dominants et en blanc du Vermentino, fierté de la Maison. Cette cuvée est issue de parcelles argilo-graveleuses à forte pierrosité sur les flancs exposés sud du Mont Ventoux. Zones tardives à forte amplitude thermique jour/nuit et à rendement moyen (28hl/ha).

notes de dégustation :

Cette cuvée est l'icône et tout le savoir faire de Marrenon , la puissance et la finesse de l'AOC. Le nez présente des arômes de griotte, d'épices douces et de tabac blond. La bouche est riche, ronde, découvrant des notes de fruits mûrs, portées par des arômes de liqueur de petits fruits frais (cassis/framboise). Les tanins du bois sont agréablement fondus et accompagnent le vin en bouche. La finale est très longue, fraîche, sur la complexité (garrigue, torréfaction).

cépages : Grenache 90% (âgés de plus de 60 ans), Syrah 10%. Fermentation alcoolique à température contrôlée. Cuvaison longue, entre 20 et 30 jours. Extractions douces. Jus de goutte uniquement. Elevage en fût de 1 an, seulement 10% de fûts neufs.

accords : sur des plats en sauce, civet, gibier en daube, magret de canard et confits, sur un dessert au chocolat

T°S : 16 - 17°C carafage 3 heures avant

G: 2026 - 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)