

Cotes du Lubéron Rouge 2020 Grand Marrenon 75 cl

La robe est très marquée , profonde, le nez est floral, sur des fruits mûrs, confiturés et tabac blond. La bouche est ronde, gourmande, de fruits rouge



Référence : 460152

Prix : 12.60 €

Descriptif :

Cotes du Lubéron Rouge 2020 Grand 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.

notes de dégustation :

La robe est très marquée , profonde, le nez est floral, sur des fruits mûrs, confiturés et tabac blond. La bouche est ronde, gourmande, de fruits rouges, la fraise mûre des bois, avec des notes de cuir, et olives noires. La finale est longue, ample, pruneaux, avec une grande profondeur.

cépages : Syrah, Grenache noir, vignes de plus de 30 ans, sur sols argilo-calcaires et d'éboulis caillouteux.

accords: viandes rouges, cotes de boeuf, agneau de 7 heures, plats en sauce, gibiers,

T°S: 16- 18°C

G: 2028

[Lien vers la fiche du produit](#)