Classique Luberon

AOC Luberon

Sols :

Parcelles sélectionnées provenant de terroirs d'éclats calcaires sur les contreforts du Luberon.

Cépages :

Syrah, Grenache noir

Vendanges & vinification :

Vendanges entre mi Septembre et mi Octobre, selon les orientations des cépages. Macération de 7 à 12 jours, extractions douces à températures relativement basses (20°-22°C). Jus de coule uniquement.

Dégustation :

Sa robe est rouge rubis profond. Le nez est intense et élégant, aux arômes de cassis, de mûre, de framboise et de cerise kirschée. En bouche, l'attaque est sur le fruit mûr, puis se complexifie. Remplissage, rondeur et bonne trame qui donnent de la longueur en bouche. Il s'ouvre ensuite sur la complexité avec des notes plus épicées.

Conseil du sommelier :

Servir à 18°C. Un allié de choix avec un carré d'agneau aux herbes de Provence ou encore avec un fromage d'appellation.

A déguster de préférence dans les 3 ans.

MARRENON Vignobles en Luberon et Ventoux - 84240 La Tour d'Aigues - FRANCE
Tel : +33(0)4 90 07 40 65 - www.marrenon.com