



# Grand Marrenon Rouge AOC Luberon 2022

Marrenon

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	France, Rhône
<b>Producteur</b>	Marrenon Luberon
<b>Expansion</b>	Elevage sans soutirage dans des barriques de chêne français
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2022
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 10 ans
<b>Température de service</b>	16 - 18° C
<b>Teneur en alcool</b>	15 %
<b>Cépages</b>	Grenache / Garnacha 20 %, Syrah 80 %
<b>Numéro d'article</b>	42531222

## Commentaires

La cuvée Grand Marrenon est issue de parcelles de vignes aux terroirs d'exception. Parcelles sélectionnées sur le terroir caractéristique du Luberon, composées de sols argilo- calcaires et d'éboulis caillouteux. Les vignes ont plus de 30 ans.

## Recommandation culinaire

Idéal pour les plats d'agneau, le bœuf braisé ou les fromages à pâte dure affinés. Également excellent avec la cuisine méditerranéenne aux olives ou aux herbes.

## Notes de dégustation

Le vin a une belle robe rubis violette intense typique d'une forte concentration. Le nez est expressif, gourmand et très flatteur avec des notes de fruits mûrs, confiturés et de

tabac blond. La bouche se complexifie avec le fondu du boisé qui se mêle à des notes de cuir et d'olive noire. Belle amplitude due à l'intensité aromatique, soutenue par la concentration des tanins, bien structurés et intégrés, qui ne présentent aucune agressivité. L'ensemble est riche et soyeux.