



Inventa Le Grès AOC Ventoux 2020

Marrenon

Type	Vin rouge
Origine	France, Rhône
Producteur	Marrenon Luberon
Expansion	Elevage 24 mois en barriques, 10% de futs neufs.
Contenu	75 cl
Millésime	2020
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	16 - 18° C
Teneur en alcool	16 %
Cépages	Syrah 15 %, Grenache / Garnacha 85 %
Numéro d'article	42533220

Commentaires

INVENTA, qui signifie « découverte » en latin, est une invitation à se laisser surprendre par l'exceptionnel potentiel de quelques parcelles de nos vignobles. Ce travail parcellaire méticuleux conduit depuis des années, reflète à travers ces cuvées un grand terroir. Sols calcaires, de forte pierrosité. Ils ne stressent pas par forte chaleur, mais pour autant ne confèrent que peu de vigueur aux pieds de vigne. Le Grenache y rayonne, par des rendements très bas, sous 30hl/ha, les vins sont denses, avec une belle minéralité, sans densité excessive.

Recommandation culinaire

Ce vin sera un accord parfait avec un dessert aux cerises et chocolat (avec un fort pourcentage de cacao) mais également avec un filet mignon de veau à la truffe ou une côte de bœuf maturée.

Notes de dégustation

Le nez impressionne par des arômes intenses de framboise, soulignés par des notes discrètes de cuir et d'épices. L'attaque révèle un fruité intense, une douceur marquée, des nuances fugaces de guimauve et une persistante liqueur de framboise. La bouche, quant à elle, est définie par la finesse, la longueur et la pureté du fruit. La générosité est encadrée par des tanins qui, en finale, exaltent de délicates notes de cuir et de tabac.