



Inventa Le Roc AOC Luberon 2021

Marrenon

Type	Vin rouge
Origine	France, Rhône
Producteur	Marrenon Luberon
Expansion	Elevage barriques de 18 à 24 mois avec 30% de barriques neuves.
Contenu	75 cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	16 - 18° C
Teneur en alcool	15 %
Cépages	Syrah
Numéro d'article	42532221

Commentaires

Le Roc est un vin issu de parcelles de Syrah situées au pied d'un de nos magnifiques villages du Nord du massif, dominé par une falaise calcaire. Une situation orientée vers le Nord-Est, un climat froid et une maturité lente et tardive donnent à ce vin une belle tension, une fraîcheur éclatante, le tout sur un boisé alliant puissance et finesse. Le Roc est issu de parcelles de Syrah situées au pied du magnifique village de Saignon, dominé par une falaise calcaire. Une situation orientée vers le Nord, un climat froid, une maturité lente et tardive donnent à ce vin une belle tension, une fraîcheur éclatante, avec un mariage de boisé alliant puissance et finesse.

Recommandation culinaire

Ce vin sera un accord parfait avec un civet de sanglier et son écrasé de pommes de terre aux truffes ou un gâteau au chocolat.

Notes de dégustation

Le nez très pur. Quelques notes de griottes s'entremêlent à un grillé très doux et délicat. La bouche est éclatante, avec toujours cette pureté aromatique en toile de fond. L'ensemble est vibrant et marqué sur la griotte. Les tanins sont structurés, poudrés, juste présents pour accompagner le déroulé aromatique en bouche. La finale est marquée par des arômes de cacao.