



Inventa Les Vallons Blanc AOC Luberon 2021

Marrenon

Type	Vin blanc
Origine	France, Rhône
Producteur	Marrenon Luberon
Expansion	La fermentation et l'élevage se font entièrement en barriques neuves.
Contenu	75 cl
Millésime	2021
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	8 - 10° C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Clairette, Grenache Blanc, Vermentino
Numéro d'article	42504221

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. Les Vallons façonnent en résonance un paysage plus doux des contre-pentes Sud du massif du Luberon. Souvent constituées de conglomérats pierreux, de galets, les vins issus de ces parcelles de Vermentino et Grenache blanc sont tout en velouté, mais gardant une belle fraîcheur. Les sensations tactiles en bouche sont une réelle expérience de plaisir.

Recommandation culinaire

Cette cuvée sera un merveilleux accord avec un fromage de brebis, une brouillade de truffes, du poisson en sauce, un poulpe à la plancha, une daurade grillée ou du crabe.

Notes de dégustation

la robe est jaune pâle avec de jolis reflets dorés. Le nez est intense avec de vives notes de pomme façon tatin et de subtils et doux arômes grillés. L'attaque, une jolie douceur beurrée se révèle. La bouche se développe sur une texture équilibrée exhalant de merveilleuses saveurs de coing mûr accompagnées de pâte de fruits. L'ensemble est noble et puissant. La finale révèle des notes légèrement caramélisées.