



Gardarèm AOC Luberon 2021

Marrenon

Tipo	Vino rosso
Origine	Francia, Rhône
Produttore	Marrenon Luberon
Maturazione	Invecchiato per 2 anni in botti nuove al 100%.
Contenuto	75 cl
Annata	2021
Conservazione	fino a 18 anni
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Contenuto alcolico	15 %
Vitigni	Syrah
Articolo n.	42535222

Annotazioni

Sì, questa terra da sogno, questo Luberon, noi Vignerons de Marrenon la custodiremo e la proteggeremo. Per noi, per voi, per i nostri figli e per i nostri antenati che l'hanno disegnata. Questi villaggi simbolici sono modellati dal nostro modo di vivere. Questa montagna pura, le cui sorgenti segrete alimentano un paesaggio umano, è scritta dalla vite. Sì, al di là del nostro vino più selvaggio, di questo desiderio di raccogliere il gusto del Luberon, di catturare la sua delicatezza, c'è un messaggio in questa bottiglia: Gardarèm! 2 grandi terroir: sul versante sud del Luberon, parcelle con frammenti calcarei, in una zona di maturazione precoce, e parcelle a 500 m di altitudine su terreni argillo-calcarei ad altissimo contenuto di pietra. Sul versante nord, le vigne si trovano ad un'altitudine di 400 metri, esposte a nord, con terreni argillo-calcarei.

Abbinamenti

Decantare 2 ore prima di servire. Questo vino deve essere servito a una temperatura compresa tra 16 e 18°C. Questo vino rosso del Luberon si abbina perfettamente al petto d'anatra al pepe, ai tournedos Rossini o al risotto al tartufo.

Note di degustazione

Il colore è brillante e intenso, con riflessi violacei, e al naso rivela liquore di ribes nero, nocciola, tabacco, legni pregiati e pepe nero. Al palato, un attacco corposo si apre con note di ribes nero, frutta matura e liquirizia, seguite da note tostate e pepe nero. Il corpo è denso con tannini presenti ma ben arrotondati, e il finale è estremamente lungo, portato da note di pepe e viola. È un vino potente e dolce.