



Grand Marrenon Rouge AOC Luberon 2022

Marrenon

Tipo	Vino rosso
Origine	Francia, Rhône
Produttore	Marrenon Luberon
Maturazione	Invecchiato senza travaso in botti di rovere francese.
Contenuto	75 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	16 - 18° C
Contenuto alcolico	15 %
Vitigni	Grenache / Garnacha 20 %, Syrah 80 %
Articolo n.	42531222

Annotazioni

La cuvée Grand Marrenon è ottenuta da parcelle di viti coltivate su terreni eccezionali, selezionati dal caratteristico terroir del Luberon, composto da terreni argillosi calcarei e ghiaioni sassosi. Le viti hanno più di 30 anni.

Abbinamenti

Ideale con piatti a base di agnello, brasati di manzo o formaggi stagionati a pasta dura. Ottimo anche con la cucina mediterranea con olive o erbe aromatiche.

Note di degustazione

Il vino ha un bel colore rubino-violetto intenso, tipico della sua alta concentrazione. Il naso è espressivo, goloso e molto lusinghiero, con note di frutta matura e marmellata e leggero tabacco. Al palato diventa più complesso, con le note legnose che si

mescolano al cuoio e all'oliva nera. Bella pienezza dovuta all'intensità aromatica, sostenuta dalla concentrazione dei tannini ben strutturati e ben integrati, per nulla aggressivi. L'insieme è ricco e setoso.