



## Inventa Le Roc AOC Luberon 2021

Marrenon

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Francia, Rhône
<b>Produttore</b>	Marrenon Luberon
<b>Maturazione</b>	Invecchiato in barrique per 18-24 mesi, con il 30% di barrique nuove.
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2021
<b>Conservazione</b>	fino a 10 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18° C
<b>Contenuto alcolico</b>	15 %
<b>Vitigni</b>	Syrah
<b>Articolo n.</b>	42532221

### Annotazioni

Le Roc è un vino ottenuto da parcelle di Syrah situate ai piedi di uno dei nostri magnifici villaggi nel nord del Massiccio, dominato da una falesia calcarea. L'esposizione a nord-est, il clima freddo e la maturazione lenta e tardiva conferiscono a questo vino una bella tensione e una freschezza radiosa, con un carattere legnoso che unisce potenza e finezza. Le Roc è un vino ottenuto da parcelle di Syrah situate ai piedi del magnifico villaggio di Saignon, dominato da una falesia calcarea. La posizione esposta a nord, il clima freddo e la maturazione lenta e tardiva conferiscono a questo vino grande tensione e radiosa freschezza, con una combinazione di potenza e finezza.

### Abbinamenti

Questo vino si accompagna perfettamente allo stufato di cinghiale con purè di patate e tartufi o alla torta al cioccolato.

### Note di degustazione

Un naso molto puro. Le note di marasca si mescolano a una tostatura molto morbida e delicata, e il palato è abbagliante, con la stessa purezza aromatica sullo sfondo. L'insieme è vibrante e segnato dalla marasca. I tannini sono strutturati e polverosi, con la giusta presenza per accompagnare lo sviluppo aromatico del palato. Il finale è segnato da aromi di cacao.