



Inventa Les Vallons Blanc AOC Luberon 2021

Marrenon

Tipo	Vino bianco
Origine	Francia, Rhône
Produttore	Marrenon Luberon
Maturazione	La fermentazione e l'affinamento avvengono interamente in botti nuove
Contenuto	75 cl
Annata	2021
Conservazione	fino a 10 anni
Temperatura di servizio	8 - 10° C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Clairette, Grenache Blanc, Vermentino
Articolo n.	42504221

Annotazioni

Inventa, che in latino significa "scoperta", è un invito a lasciarsi sorprendere dall'eccezionale potenziale di alcune parcelle dei nostri vigneti. Il lavoro meticoloso svolto su queste parcelle nel corso degli anni riflette il grande terroir di queste annate: i Vallons risuonano con il paesaggio più dolce del versante meridionale del massiccio del Luberon. Spesso costituiti da conglomerati sassosi e ciottoli, i vini prodotti da queste parcelle di Vermentino e Grenache blanc sono vellutati e morbidi, ma conservano una bella freschezza. Le sensazioni tattili al palato sono un'esperienza davvero piacevole.

Abbinamenti

Questa cuvée si abbina perfettamente a formaggi di pecora, brouillade al tartufo, pesce in salsa, polpo alla plancha, orata o granchio alla griglia.

Note di degustazione

Il colore è giallo chiaro con bei riflessi dorati. Al naso è intenso, con note vivaci di pomme tatin e sottili aromi dolci e tostati. L'attacco rivela una bella dolcezza burrosa. Il palato sviluppa una struttura ben equilibrata esalando meravigliosi sapori di mela cotogna matura e pasta di frutta. L'insieme è nobile e potente. Il finale rivela note leggermente caramellate.