



Nos Sélections Parcelles

GRAND MARRENON

AOC Luberon Rouge

Sol : Parcelles sélectionnées sur le terroir caractéristique du Luberon, composées de sols argilo- calcaires et d'éboulis caillouteux. Les vignes ont plus de 30 ans.

Cépages : 70% Syrah, 30 % Grenache noir

Vendanges- vinification :

Récolte fin septembre, la vendange est totalement égrappée et non foulée. Cuivaisons longues : de 3 à 5 semaines selon les parcelles. Elevage sans soutirage dans des barriques de chêne français, pour 30% neuves, pour 70% d'1 vin et au delà.

Caractéristiques :

Le vin a une belle robe rubis violine intense typique d'une forte concentration. Le nez est expressif, gourmand et très flatteur avec des notes de fruits mûrs, confiturés et de tabac blond. En bouche, douceur et gourmandise à l'attaque avec une dominante de fruits frais. La bouche se complexifie avec le fondu du boisé qui se mêle à des notes de cuir et d'olive noire. Belle amplitude due à l'intensité aromatique, soutenue par la concentration des tanins, bien structurés et intégrés, qui ne présentent aucune agressivité. L'ensemble est riche et soyeux.

Conseil du sommelier :

Servir à 18°C, si possible carafé 3h à l'avance. Il accompagnera à merveille une côte de bœuf ou tous vos gibiers préférés. Vin de garde, à boire dans les 10 ans.



Médaille d'Or au All Wines 2014

Médaille d'Or au Berliner Weine Trophy 2014



Médaille d'Argent Vinalies Internationales 2014



Elu « coup cœur » du Guide Hachette 2014



Médaille d'Or au Concours des Vins d'Orange 2013