



MARRENON
Vignobles en Luberon & Ventoux

Terroirs d'Altitude

Existe aussi en format
Magnum

Roséfine

IGP Méditerranée



Terroir & Sols : Assemblage de vins issus de vignobles collinaires situés entre les villages de Cucuron et de Cabrières d'Aigues et de vignobles développés sur la commune du Coustellet.

Sols de limons et safres : sols légers et profonds, sans stress hydrique...

Cépages : Grenache noir - Syrah - Merlot

Vendanges et vinification : Récolte de nuit des raisins (12.5/13°) afin de préserver les arômes. Vinification avec absence d'oxygène (N2/Co2) à des fins de protection des arômes. Extraction rapide des jus pour limiter les dissolutions de couleur et l'extraction à une matière trop marquée. Débourageage à froid et fermentation à 15 °C. Pas de fermentation malolactique.

Dégustation : La cuvée Roséfine est parée d'une belle couleur pâle saumonée avec de beaux reflets roses. Ce vin livre un nez sur des notes d'agrumes avec une touche florale. La bouche apporte des caractéristiques très marquées dans un style élégant, fin, mais avec une belle longueur. La fraîcheur et la délicatesse caractérisent ce vin rosé.

Conseil du sommelier : Servir frais à 10 °C. Vous apprécierez ce vin en apéritif, mais Roséfine accompagnera aussi volontiers une salade méridionale ou un méli-mélo de fruits frais d'été.....

90/100 James Suckling

13,5/20 au Bettane et Desseauve 2019

Médaille d'Argent au Mondial du rosé 2018

Médaille d'Or au Concours National des IGP de France 2018

