



MARRENON

Vignobles en Luberon & Ventoux

Terroirs d'Altitude

SYRAH LES GRAINS IGP Méditerranée Rouge



Sol : Éboulis calcaire, parcelles situées au pied du massif du Luberon ayant une altitude supérieure à 300 m.

Cépages : 100 % Syrah

Vendanges et vinification : Vendanges entre mi-septembre et fin septembre. Récolte de nuit pour préserver le fruit. Macération pré-fermentable de 2 jours. Fermentation alcoolique à basse température (18°-22°C). Jus de coule exclusivement.

Dégustation : Ce Syrah à la robe rubis soutenue, présente un nez vif sur le fruit (cerises) et les épices. En bouche, l'attaque est franche sur le cassis et les épices douces avec une matière voluptueuse.

Conseil du sommelier : Servir entre 16 et 18 °C. Vous l'apprécierez à l'apéritif, avec un fromage fort, ou un plat méditerranéen. À boire dans les 2 ans.

Médaille d'Or au DWM Berliner Wein Trophy 2019



Médaille d'Argent au Sakura Japan Women's Wine Award 2017

