



M A R R E N O N

Vignobles en Luberon & Ventoux



Ventoux
ORCA 2018,
Domaine Marrenon

Sols :

Parcelles argilo-graveleuses à forte pierrosité sur les flancs exposés sud du Mont Ventoux. Zones tardives à forte amplitude thermique jour/nuit et à rendement moyen (28hl/ha).

Cépages :

Grenache 90% (âgés de plus de 60 ans), Syrah 10%.

Vendanges & vinification :

Récolte vers mi Octobre, très tardivement. Fermentation alcoolique à température contrôlée. Cuvaison longue, entre 20 et 30 jours. Extractions douces. Jus de goutte uniquement. Elevage en fût de 1 an, seulement 10% de fûts neufs.

Dégustation :

Vin construit sur la puissance et la finesse. Nez sur la maturité avec des arômes de griotte, d'épices douces et de tabac blond. Attaque sur la richesse en bouche, par des notes de fruits mûrs, portées par des arômes de liqueur de petits fruits frais (cassis/framboise). Les tanins du bois sont fondus et accompagnent le vin en bouche. Fin de bouche très longue, fraîche, sur la complexité (garrigue, torréfaction).

Conseil du sommelier :

Superbe vin avec un joli potentiel de garde. A déguster à 17° en accompagnement de magrets de canards, d'une épaule d'agneau au four ou d'un gibier en daube. Ce vin créera également la surprise servi avec un dessert chocolaté.... A carafier 3h avant.