



GRAND MARRENON BLANC

Luberon - Sélection parcellaire



Cépages :

45% Grenache blanc, 45%
Vermentino, 10% Clairette-Roussane-
Bourboulenc



Vinification :

Vendanges la première semaine
d'Octobre. Récolte simultanée de tous les
cépages, assemblage au pressurage. 60
% est fermenté en barrique, puis élevé 6
mois. Elevage sur lies fines pendant 6 mois
puis assemblage.



Terroir :

Petites parcelles sélectionnées
parmi nos meilleurs terroirs, situés sur les
pentes caillouteuses argilo calcaires du
Luberon, donnant naturellement de faibles
rendements, 30 hl/ha.



Dégustation :

La robe est jaune pâle avec des
reflets argentés. La palette exprime un
registre floral et fruité sur des nuances
de fleurs blanches (aubépine, acacia)
soulignées d'une pointe d'anis et fenouil. La
perception est légère et bien intégrée. La
bouche se développe sur une texture
équilibrée qui développe des notes de bois
fondu et de miel. L'ensemble est fringant
sur un bon gras relayé par un support
acide de bel éclat. La finale révèle des
notes grillées, vanillées.



Accords mets/vin :

Servir à 12°C. Accompagnera à
merveille une omelette aux truffes
noires ou des langoustes à
l'armoricaine. Vin de garde, à boire
dans les 5 ans.