

Doria

Blanc, AOP Luberon - Vallée du Rhône



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Sol : Sols argilo-calcaires. Petites parcelles sélectionnées parmi nos meilleurs terroirs situés sur les pentes du massif du Luberon, donnant naturellement de faibles rendement, 30 hl / ha.

Cépages : Vermentino 60%, Grenache Blanc 30%, Roussanne 10%

Vendanges - vinification : Récoltes début Octobre, vendanges de nuit. Macération pelliculaire courte, puis pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique pour 20% en fûts de chêne.

Inventa Les Vallons

Blanc, AOP Luberon - Vallée du Rhône



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Sol : Les Vallons modèlent en douceur le paysage des contre-pentes Sud du massif du Luberon. Les sols de conglomérats pierreux et de galets donnent naissance à des vins Vermentino et Grenache blanc veloutés, alliant douceur et fraîcheur.

Cépages : Vermentino 55 %, Grenache Blanc 40 %, Bourboulenc 2.5 %, Roussanne 2.5 %

Vendanges - vinification : Les fûts, bâtonnés avec précision, subliment le vin en travaillant la lie tout en préservant sa complexité aromatique.

La fermentation et l'élevage se déroulent en barriques neuves, nécessitant deux ans pour atteindre l'apogée d'Inventa Les Vallons, avec des vendanges de nuit en septembre.

Petula

Rosé, AOP Luberon - Vallée du Rhône



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Sol : Sélection de terroirs d'éclats calcaires, sélectionnés sur des vignobles situés à plus de 300m d'altitude à très forte pierrosité.

Cépages : Syrah 95%, Grenache Noir 5%

Vendanges - vinification : Petula est un rosé de terroir avec une sélection drastique des vignes basée sur le fonctionnement physiologique de la plante. Récolte vers mi-septembre, vendanges de nuit. Macération pelliculaire courte, pressurage direct. Fermentation alcoolique entre 14° et 16° C.

Grand Marrenon

Rouge, AOP Luberon - Vallée du Rhône



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



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 : Syrah 70%, Grenache Noir 30 %

Vendanges - vinification : Récolte fin septembre, la vendange est totalement égrappée. Cuvaisons longues entre 3 & 5 semaines selon les parcelles. Elevage dans des barriques de chêne français, pour 30% neuves.

Orca

Rouge, AOP Ventoux - Vallée du Rhône



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Sol : 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 Noir 90%, Syrah 10 %

Vendanges - vinification : Récolte première quinzaine d'octobre. Cuvaison longue, entre 20 et 30 jours. Extractions douces. Jus de goutte uniquement.

Gardarèm

Rouge, AOP Luberon - Vallée du Rhône



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Sol : Elaborée à partir de parcelles isolées, aux terroirs exceptionnels et uniques. Les principales sont situées à 400m d'altitude sur les versants Sud du Luberon. Les autres parcelles se situent sur les versants Nord du Luberon, à 470m d'altitude.

Cépages : Syrah 95%

Vendanges - vinification : Vignes trentenaires exposées au soleil levant pour des raisins pleins et veloutés. Fermentation à basse température suivie d'une douce macération de quatre semaines



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

www.marrenon.com