



# Marrenon

## Classique Luberon

AOC Luberon

**Bílé**

**2017**

**James Suckling 90/100**

**Odrůdy**

Grenache Blanc, Vermentino

**Typ půdy**

Křídovo vápencové parcely

**Vinifikace**

Sklizeň od poloviny září do konce října podle odrůdy a optimální zralosti. Noční sklizeň pro zachování aromatické svěžesti. Krátká macerace na slupkách před vlastním lisováním. Fermentace při nízké řízené teplotě (14 ° C -16 ° C). Zrání na jemných kalech s mírným promícháváním.

**Potenciál k uložení**

2 roky – optimální doba konzumace 2018 -2019

**Popis vína**

Třpytivá světle žlutá barva. Aroma je intenzivní a ovocné s dominantními příchutěmi meruňky a hrušky. V chuti jsou ovocné příchutě zvýrazněné exotickými tóny a krásnou kulatou strukturou.

**Podávání**

Podávejte chlazené (10 – 12°C). Víno je ideální k různým úpravám mořských plodů, ryb a bílého masa.