



## AOC Lubéron

CAVE BIO



**Le Domaine de Marrenon** exprime à travers ses différentes cuvées toute la richesse et la diversité des terroirs du Lubéron et du Ventoux. Amountanage 2017 (qui signifie transhumance en Provençal) est le fruit des terroirs d'altitude au pied du Massif du Luberon. Ce vin rosé biologique est issu d'un assemblage de 70 % de Grenache noir et 30 % de Syrah cultivés en agriculture biologique. Il se distingue par une robe rose très claire, légèrement saumonée et un nez tout en finesse. En bouche, il évoque la gourmandise sur des notes de groseille. L'attaque est franche, avec une sensation de densité sur des notes de petits fruits rouges. La finale est aérienne, légèrement épicée. Amountanage s'apprécie frais entre 10-12 °C, en accompagnement des salades gourmandes et grillades estivales. [marrenon.fr](http://marrenon.fr)