



Pétula Rosé Marrenon 2017

Cépage : 95 % Syrah et 5 % Grenache noir
Nomination / Prix : Sakura Awards Japan,
John Livingstone Learmonth - Drink Rhône,
JamesSuckling.com, International Rose
Championship 2017

Pétula rosé 2017 est un hommage à Pétula Garcia, riche brésilienne héritière en 1966 de Marrenon. Issu d'un assemblage à 95 % Syrah et 5 % Grenache noir, cet AOC Luberon se distingue par une robe pâle légèrement violine. Au nez, des arômes de petites baies rouges, une touche de Maras des bois et des notes de fruits de la passion. La bouche est juteuse avec une impression lactée, gourmande et acidulée. Des notes de mangue, de fruits à chair blanche accompagnent la finale aromatique. Servi frais à 10°C, il accompagne parfaitement la cuisine provençale. Il est disponible chez les cavistes au prix de 7,80 €.



www.marrenon.fr