



PAYS :France
PAGE(S) :57
SURFACE :19 %
PERIODICITE :Mensuel

DIFFUSION :(3500)



► 1 mars 2018 - N°319

Marrenon Amountanage AOC Luberon rosé 2017

Cépage : 70 % Grenache noir, 30 % Syrah

Amountanage, qui signifie transhumance en provençal, est un vin biologique de chez **Marrenon**, issu d'un assemblage de 70 % Grenache noir et 30 % Syrah. Il se caractérise par une robe d'un rose très clair, légèrement saumoné, un nez tout en finesse. En bouche, il évoque la gourmandise sur des notes de groseilles. L'attaque est franche, avec une sensation de densité sur des notes de petits fruits rouges. La fin de bouche est aérienne, légèrement épicée. Servi frais à 10-12°C, il accompagne salades gourmandes et grillades estivales. Il est en vente chez tous les bons cavistes au prix public moyen de 6,05 €. www.marrenon.fr

