



Pétula Rosé 2018

Marrenon présente le millésime 2018 de Pétula Rosé AOC Luberon dans un nouveau flacon moderne aux tons chauds. L'habillage sobre et élégant fait de Pétula la référence des rosés de grandes tables. Ce vin rosé est issu d'un assemblage de 95 % syrah et 5 % grenache noir. Pétula Rosé 2018 possède une belle robe pale avec une teinte légèrement violine. Son nez livre des notes de petites baies rouges avec une touche de Maras des bois et des notes de

fruits de la passion. La bouche est juteuse avec une impression presque lactée, gourmande et acidulée. Des notes de mangue, de fruits à chair blanche accompagnent la finale aromatique. La cuvée existe également en format Magnum, Jéroboam et Mathusalem. En vente chez les cavistes, prix moyen 8, 30 E ■