



### TRÉSOR DE CAVE : PETULA ROSÉ 2018

Marrenon innove pour la cuvée rosé 2018 avec une nouvelle bouteille plus sobre et élégante dans laquelle est « emprisonné » un délicieux nectar. En septembre dernier, les vendanges ont été effectuées la nuit afin de préserver la fraîcheur des raisins. Après la fermentation, réalisée entre 14 et 16 °C, l'élevage sur lies fines a demandé quatre mois. Le Pétula rosé 2018 est un assemblage de 95 % de syrah et 5 % de grenache noir. La robe est légèrement violine, son nez livre des notes de baies rouges, de maras des bois et même de fruits de la passion. Ce rosé est franchement un petit délice, on peut le constater avec sa bouche juteuse et gourmande aux notes de mangue, de fruits à chair blanche et une finale pleine d'arômes. Il convient de le servir à une température de 10 °C, ainsi sa fraîcheur s'alliera à sa puissance pour accompagner une salade de chez nous, des fleurs de courgettes, une daurade royale en croûte de sel, un tian de légumes et même des sushis. Autrement dit, vous allez vous régaler cet été avec ce rosé de grande classe que vous pouvez acheter les yeux fermés.

**Alain Maestracci**

*Pétula 2018, AOC Lubéron rosé.  
En vente chez les cavistes. 8,30 €.*

