



# MARRENON

MAISON DE VIGNERONS  
ENTRE MER & MONTAGNES



## MARRENON, Les Cuvées d'Exception, GRAND MARRENON ROUGE, AOC Luberon, Rouge AOC Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

### VORSTELLUNG

Der Wein hat eine schöne, intensive rubinviolette Farbe, die typisch für eine hohe Konzentration ist. Die Nase ist ausdrucksstark, lecker und sehr schmeichelhaft mit Noten von reifen, kandierten Früchten und hellem Tabak. Im Mund sanft und köstlich im Auftakt mit einer Dominanz von frischen Früchten. Der Mund wird komplexer mit dem Schmelz des Holzes, das sich mit Noten von Leder und schwarzer Olive vermischt. Schöne Fülle aufgrund der aromatischen Intensität, unterstützt durch die Konzentration der Tannine, die gut strukturiert und integriert sind und keine Aggressivität aufweisen. Das Ensemble ist reich und seidig.

### TERROIR

Ausgewählte Parzellen auf dem charakteristischen Terroir des Luberon, das aus Lehm- und Tonböden besteht.

Kalkstein und kieseliges Geröll. Die Weinstöcke sind über 30 Jahre alt.

### WEINLESE

Ende September geerntet, die Trauben werden vollständig abgebeert und nicht getreten.

### WEINHERSTELLUNG

Lange Maischegärung: 3 bis 5 Wochen je nach Parzelle

### REIFE

Ausbau ohne Abstich in Fässern aus französischer Eiche, 30% neu, 70% von 1 Wein und darüber hinaus.

### REBSORTEN

Syrah 70%, grenache 30%

### ALTERUNGSPOTENTIAL

5 bis 10 Jahre

