



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

Grand Marrenon, Les exceptions, AOP 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 80%, Grenache noir 20%

ALTERUNGSPOTENTIAL

5 bis 10 Jahre



MARRENON

rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues
Tel. 0490074065 - marrenon@marrenon.com
www.marrenon.fr  

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

