



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Essentiels, Trinité, Ventoux

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, Frankreich

Entdecken Sie Trinité, unseren AOP Ventoux Rosé. Eine perfekte Fusion aus fruchtiger Frische und subtiler Mineralität, verkörpert diese Cuvée die Essenz des Terroirs von Marrenon. Trinité wird Ihnen ein raffiniertes Erlebnis bieten, das die Harmonie zwischen Boden, Sonne und Handwerkskunst zelebriert.

VORSTELLUNG

Ventoux, Luberon, Sainte-Victoire: drei Massifs gleicher geologischer Herkunft, die unsere Region von Nord nach Süd prägen. Marrenon wollte diese Trinité-Cuvée in einem fortwährenden Streben nach herrlichen Terroirs schaffen, die den Weinen die Einzigartigkeit von Kalkstein und Höhe verleihen.

TERROIR

Steinige Ton-Kalkstein-Böden am Fuße der Monts du Vaucluse.

IM WEINBERG

Nachtliche Weinlese Mitte September.

WEINHERSTELLUNG

Direktes Pressen gefolgt von Gärung bei niedriger kontrollierter Temperatur (14°-16°C). Das Halten der Früchte und dann des Safts bei niedrigen Temperaturen hilft, Oxidation zu verhindern und so die Frische und aromatische Reichhaltigkeit des Weins zu bewahren.

REIFE

Der Wein profitiert von einer Reifung auf Feinhefe, die seinem Geschmacksprofil zusätzliche Textur und Komplexität verleiht.

REBSORTEN

Grenache noir 90%, Syrah 10%

SERVIEREN

Zum Genießen bei einer idealen Temperatur zwischen 8 und 10°C.

VERKOSTUNG

Mit einer eleganten blassen rosa Farbe kündigt dieses verführerische Kleid eine feine und subtile Nase an, die nuancierte Aromen von roten Früchten offenbart. Der Gaumen beginnt mit einem knackigen Angriff, der sich zu einer knusprigen Textur entwickelt und ein erfrischendes Geschmackserlebnis bietet. Das Finish entfaltet sich mit zarten Aromen und verleiht dieser Cuvée eine Note von Finesse.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein erweist sich als perfekt als Aperitif, begleitet von Aufschnitt oder einem frischen Ziegenkäsesalat. Er passt auch harmonisch zu Gerichten wie Sushi oder Zitrus-mariniertes Seebarsch-Ceviche.

