



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Roséfine, IGP Méditerranée, Rosé

IGP Méditerranée, Frankreich

Die Weiblichkeit und Eleganz des mediterranen Charmes finden sich in diesem herrlichen Roséfine wider

VORSTELLUNG

Dieser Wein stammt aus den Weinbergen von Marrenon, die vollständig in einem Naturpark im Süden Frankreichs liegen. Diese konservierte Umgebung verleiht diesem Roséfine-Cuvée Frische und Finesse, die schöne Zitrusnoten mit einer schönen blumigen Note hervorbringen.

LAGE

Zusammenstellung von Weinen aus Hügelweinbergen im Regionalen Naturpark Luberon.

TERROIR

Schluffböden: leichte und tiefgründige Böden, ohne Wasserstress...

IM WEINBERG

Nächtliche Ernte, um die kühlen Temperaturen für die Erhaltung der Aromen zu nutzen.

WEINHERSTELLUNG

Weinbereitung unter Ausschluss von Sauerstoff (N₂/Co₂), um die Aromen zu schützen. Schnelle Extraktion des Saftes, um eine zu hohe Farbextraktion zu vermeiden. Vorklärung durch Sedimentation und die alkoholische Gärung bei 15°C. Keine malolaktische Gärung.

REBSORTEN

Grenache noir 60%, Merlot 20%, Syrah 20%

12.5 % VOL.

Contains sulphites. Does not contain egg or egg products. Does not contain milk or milk-based products.

SERVIEREN

Bei ca. 10° servieren. Sehr gut als Aperitif und als Begleiter von Salaten, auch sommerliche Fruchtsalate.

VERKOSTUNG

Leichtes lachsfarbenes Rosé. In der Nase sehr gefällig mit Zitrusaromen und dem Duft von floralen Noten. Im Abgang sehr elegant mit einer schönen Länge. Mit seiner lang anhaltenden Aromatik ist dieser Rosé ein delikater Tischwein, der viel Spass macht.

Flaschenform

BOUTEILLE ESTELA

Volumen (ml)

750

Artikelnummer

AT024920

Barcode der Flasche

3256811115175

Barcode der Kartons

3256811613121

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.



1/1

1J4N0D