



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Cépages, Les Grains | Cabernet Sauvignon, IGP Méditerranée, Rouge

IGP Méditerranée, Frankreich

TERROIR

Der Weinberg ist zwischen 20 und 30 Jahre alt.
Er erstreckt sich über eher leichte Böden oder die Schwemmlandböden der Durance.
Dies sind Lagen ohne Wasserstress.

Auf diesen Terroirs ist sein Reifezyklus langsamer, was es uns ermöglicht, Reife ohne pflanzliche Aspekte zu erreichen.

WEINHERSTELLUNG

Die Ernte wird entrappt, die alkoholische Gärung erfolgt bei eher niedriger Temperatur zwischen 18 und 20 °C.

Die Maischestandzeiten sind eher kurz, etwa 7 bis 10 Tage.

Der Wein wird ohne gepressten Saft abgezogen.

Die ersten Abstiche erfolgen mit starker Belüftung, danach statische Reifung.

REBSORTE

Cabernet sauvignon 100%

ALTERUNGSPOTENTIAL

Im Jahr zu trinken, 2 bis 3 Jahre

VERKOSTUNG

Die Farbe ist tief purpurrot.

In der Nase zeigt er Noten von Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren und milden Gewürzen.

Der Auftakt im Mund ist vollmundig, gut geschmeidig, mit einem Profil von umhüllten Tanninen.

Die Aromenpalette im Mund umfasst Noten von roten Früchten, gemischt mit Unterholznoten.

MARRENON

rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues - France

Tel. 0490074065 - marrenon@marrenon.com

www.marrenon.fr  

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

