



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Biosphères, Envie de Nature, AOP Luberon BIO, Rouge

AOP Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

EnVie de Nature führt Sie in das Herz des Luberon, mit seiner reichhaltigen Flora und Fauna, diesem unverzichtbaren Atem der Natur, den wir schätzen und bewahren.

VORSTELLUNG

Mit der Kollektion EnVie lädt Marrenon Sie in das Herz eines großartigen, schillernden Gebiets ein, in das Herz des regionalen Naturparks Luberon, einem Biosphärenreservat der UNESCO... Entdecken Sie den Reichtum dieses Terroirs und lassen Sie sich von den Weinen mit ihrer einzigartigen und großzügigen Persönlichkeit überraschen.

TERROIR

Die Erzeuger dieser Cuvée bewirtschaften Weinberge die zwischen 10 und 15 Hektar groß sind. Auf der Nordseite des Luberon-Massivs, einem Gebiet der langsamen und späteren Reife, bestehen die Böden hauptsächlich aus Ton-Kalkstein mit feinen Steinen. Auf der Südseite, einem Gebiet der früheren Reife, sind die Böden entweder kieselige Kolluvien, die von der Durance abgelagert wurden, oder Ton-Kalk-Böden mit einem hohen Steinanteil. Noch weiter südlich, aber am östlichen Ende des Massivs, befindet sich ein Gebiet, das bis auf 500 m ansteigt und von stark kalkhaltigen Mergelböden geprägt ist.

IM WEINBERG

Parzellen, die nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus bewirtschaftet werden. Der Weinberg wird auf sorgfältige Weise bewirtschaftet: Beschneidung im Cordon de Royat, sorgfältige Spalierziehung der Rebstöcke, traditionelle Anbaumethode. Die Trauben werden am Ende einer relativ langen Reifezeit geerntet.

WEINHERSTELLUNG

Die Mazeration erfolgt bei relativ niedriger Temperatur, um die Frische und die aromatischen Nuancen zu bewahren, und über einen langen Zeitraum die Struktur und Dichte im Mund zu erreichen.

REBSORTEN

Syrah 60%, Grenache noir 40%

14 % VOL.

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

SERVIEREN

Leicht gekühlt zwischen 16 und 18°C servieren. Er passt hervorragend zu exotischem Huhn oder geschmortem Rindfleisch mit Gemüse.

VERKOSTUNG

Eine rubinrote Farbe. Offene Nase mit frischen roten Früchten. Zarter, aromatischer, blumiger Auftakt, Noten von frischen Früchten und ein feiner Hauch von Gewürzen und Lakritze. Frischer und angenehmer Abgang.





TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Challenge Millésime Bio Argent 2021

Flaschenform						Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons		
						750	AT024791	3256817008341	3256817008358		
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Karton pro Lage	Fl.-Gewicht (kg)	Gewicht des Kartons (kg)	Gewicht der Palette (kg)	Fl.-Höhe (cm)	Fl.-Durchmesser (cm)	Kartonmaße (H*B*T cm)	Palettenmaße (H*B*T cm)
EPAL	6	630	5	21	1.345	8.246	889	29.6	8.22	30*25,5*17,2	12,2*80*120

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 MÄßEN GENIEßEN.

