



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Versant Sud, AOP Luberon, Rouge

AOP Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

Der Versant Sud ist ein sonniger, großzügiger und saftiger Wein aus biologischem Anbau.

VORSTELLUNG

Der Luberon ist ein Gebirgsmassiv, auf dem sich unsere Weinberge in verschiedenen Lagen entlang einer Reihe von facettenreichen Dörfern erstrecken. Diese Cuvée stammt aus einer Auswahl von Parzellen an den Südhängen des Luberon. Diese Cuvée entspricht dem Wunsch der Winzer von Marrenon, den Reichtum ihres Terroirs zum Ausdruck zu bringen und gleichzeitig die Natur zu respektieren.

TERROIR

Die Reben wachsen auf ausgewählten Parzellen mit steinigem und kalkhaltigen Ton-Böden. Die Weinberge sind südlich ausgerichtet.

IM WEINBERG

Ernte Anfang Oktober, wenn die Trauben ihre ideale Reife erreicht haben. Die Parzellen werden biologisch bewirtschaftet.

VINIFIKATION

Lesen und Weinbereitung werden so durchgeführt, dass der Charakter dieses Weines erhalten bleibt und sich das Terroir im Wein widerspiegelt. Die Trauben werden entrappt, es folgt eine langsame Maischegärung und sanfte Bearbeitung des Tresterhutes für eine bestmögliche Aromen- und Farbextraktion der Beeren. Nur der Vorlauf wird genutzt.

REBSORTEN

Syrah 80%, Grenache noir 20%

15 % VOL.

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



Flaschenform					Volumen (ml)		Artikelnummer		Barcode der Flasche		Barcode der Kartons	
BOURGOGNE CLASSIQUE BAGUE					750		AT024644		3256817007986		3256817007993	
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Hüllen pro Schicht	BTL-Gewicht (kg)	Gewicht des Gehäuses (kg)	Gewicht der Palette (kg)	BTL-Höhe (cm)	BTL-Durchmesser (cm)	Abmessungen des Gehäuses (H*L*P cm)	Abmessungen der Palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	594	9	11	1.350	8.335	848	29.6	8.24	30,4*25,8*17,4	12,2*80*120	

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



SERVICE

Bei 16° servieren. Ein hervorragender Essensbegleiter und Aperitif-Wein! Die außergewöhnliche Struktur dieses Weines erlaubt es, ihn problemlos längere Zeit im Keller zu lagern. Ein toller Begleiter zu allen Fleischsorten, Wildgerichten, Geflügel und Käse, er kann aber auch einfach nur so genossen werden!

VERKOSTUNG

Dunkelrote Farbe mit breiten violetten Reflexen. Intensive Nase mit frischem schwarzen Johannisbeerlikör und Lakritze. Am Gaumen vollmundig und rund, mit präsenten, aber seidigen Tanninen. Ein echter "Solar"-Wein.

Flaschenform					Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons			
BOURGOGNE CLASSIQUE BAGUE					750	AT024644	3256817007986	3256817007993			
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Hüllen pro Schicht	BTL-Gewicht (kg)	Gewicht des Gehäuses (kg)	Gewicht der Palette (kg)	BTL-Höhe (cm)	BTL-Durchmesser (cm)	Abmessungen des Gehäuses (H*L*P cm)	Abmessungen der Palette (H*L*P cm)
EPAL	6	594	9	11	1.350	8.335	848	29.6	8.24	30,4*25,8*17,4	12,2*80*120

2/2

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

