



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

MARRENON, Les Essentiels, Les Belles Echappées, CruceM, Crozes-Hermitage

AOC Crozes-Hermitage, Vallée du Rhône, Frankreich

Die ersten Weinberge dieses Terroirs gehen auf die Antike zurück. Der Name stammt von zwei Ortsnamen: "Crozes", abgeleitet vom lateinischen "cruceM", was "Kreuz" oder "Kreuzung von Wegen" bedeutet, und "Hermitage", vom lateinischen "Heremitagium", was "Eremitage" auf Französisch bedeutet und sich auf den Hügel bezieht, der den Rhône dominiert, auf dessen Gipfel der Ritter von Sterimberg, nach seiner Rückkehr von den Albigenserkreuzzügen, sich als Eremit niederließ.

VORSTELLUNG

Die Serie "Les Belle Echappées" offenbart weitere Ausdrücke, indem sie neben unseren historischen Appellationen auch andere charakterstarke Terroirs erkundet. Diese renommierten Appellationen wurden geformt und entwickelt, indem der anerkannte Abdruck unserer Weine bewahrt wurde: Eleganz, Reichtum und Zartheit der Tannine.

TERROIR

Die appellation erstreckt sich über ein großes Terroir. Es ist eine Region vielfacher Konvergenzen: Flüsse und klimatische Einflüsse. Das Spiel der Flusssedimente hat recht unterschiedliche Böden geschaffen, aber die Terrassen aus gerollten Kieselsteinen, vermischt mit Ton, sind am weitesten verbreitet. Diese komplexen Situationen können launische Jahrgänge hervorbringen, was den Charme dieser Appellation ausmacht!

Nous avons voulu retrouver à Crozes-Hermitage un terroir plus frais, où la Syrah règne de longue date en tant qu'unique cépage, mais dans un terroir de terrasses de cailloutis roulés et non plus d'éboulis calcaires.

WEINHERSTELLUNG

Traditionelle Vinifikation. Wenig Maischearbeit, um Rustikalität zu vermeiden. Einige Monate Reifung in alten Eichenfässern.

REBSORTE

Syrah 100%

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

SERVIEREN

Bei 14°C servieren.

ALTERUNGSPOTENTIAL

3 bis 5 Jahre, 5 bis 10 Jahre

VERKOSTUNG

In unserer Assemblage, treu den Stilen der Weine, die wir bei Marrenon bevorzugen, haben wir versucht, die Ausdrücke von frischen roten Früchten (Heidelbeere, Johannisbeere, rote Johannisbeere) und floralen Noten (Veilchen) mit einem Mundgefühl zu verbinden, das eine umhüllte Frische zeigt, integriert in Empfindungen von Sanftheit und Fülle. Ein geformter, straffer, aber samtiger Gaumen, mit großer Feinheit der Tannine...

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Dieser Rotwein passt perfekt zu einem Hähnchen-Colombo, einem Lammkarree mit Kräutern und Jus oder einem Risotto mit Trüffeln.

