MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Inventa | Les Vallons, AOP Luberon, Blanc

AOC Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

Die Vallons (Gebirgstäler) bilden eine sanfte Landschaft an den Südhängen des Luberon-Massivs. Die aus diesen Parzellen mit Vermentino und Grenache blanc erzeugten Weine sind samtig und frisch zugleich.... Eine Freude für den Gaumen!

VORSTELLUNG

Inventa, was auf Lateinisch "Entdeckung" bedeutet, ist eine Einladung, sich von dem außergewöhnliche Potenzial einiger unserer Weinbergsparzellen überraschen zu lassen. Diese sorgfältige, über Jahre hinweg durchgeführte Parzellenarbeit und das einzigartige Terroir spiegelt sich in den Weinen wider.

TERROIR

Die Vallons prägen die Südhänge des Luberon-Massivs. Die Weine dieser Parzellen aus Vermentino und Grenache blanc, die oft aus Steinkonglomeraten und Kieselsteinen bestehen, sind samtig, aber haben aber dennoch eine schöne Frische.

VINIFIKATION

Die Ernte der beiden Rebsorten Vermentino und Grenache blanc erfolgt zeitgleich in der ersten Oktober-Wochen. Gärung und Ausbau erfolgen ausschließlich in neuen Barrique-Fässern. Der Hefesatz wird aufgerührt (“Battonâge), damit bewahrt der Wein sein volles, komplexes Aroma, seine Körperfülle und Frische. Um das exzellente Ergebnis des Inventa « Les Vallons » zu erreichen, reift der Wein 2 Jahre.

REIFE

Der Hefesatz wird aufgerührt (“Battonâge), damit der Wein sein volles, komplexes Aroma, seine Körperfülle und Frische bewahrt. Um das exzellente Ergebnis des Inventa « Les Vallons » zu erreichen, reift der Wein 2 Jahre.

REBSORTEN

Vermentino 55%, Grenache blanc 35%, Bourboulenc, Roussanne, Viognier 10%

15.5 % VOL.

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

SERVICE

Passt hervorragend zu Schafskäse, Trüffel-Rührei oder zu Meeresfrüchten.

VERKOSTUNG

In der Nase kräftig und intensive, mit lebhaften Noten von Äpfeln und subtil-lieblichen Röst-Aromen; buttrig. Ausgewogene Textur mit herrlichen Noten von reifen Quitten. Die Gesamtwahrnehmung ist edel und kräftig. Im Finale leichte Noten von Karamell.

Flaschenform	Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
BOURGOGNE ECOVA AUTHENTIQUE BAGUE CARREE	750	AT024930	3256817003636	3256817003667

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.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Or
Mundus Vini

Flaschenform	Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
BOURGOGNE ECOVA AUTHENTIQUE BAGUE CARREE	750	AT024930	3256817003636	3256817003667

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.