



Les Belles Echappées, Plan de Dieu

AOP Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu, Vallée du Rhône, France

Der Weinberg Plan de Dieu hat die einzigartige Eigenschaft, auf einer Kalksteinterrasse zu liegen, welche ständig dem starken Mistral-Wind ausgesetzt ist.

DER WEIN

Wir von Marrenon mögen diese ausgewogenen Weine, die einen sehr präsenten Eindruck von Substanz vermitteln. Wir versuchen, ihn so weit wie möglich zu verfeinern, um ein weiches und samtiges Mundgefühl zu erreichen.

Wir haben uns bemüht, den Ausdruck der Syrah-Trauben zu verstärken, die würzige Noten mit einem Hauch von Mourvèdre einbringen und den traditionellen Stil des Grenache und seine Aromen von reifen Früchten zu verstärken und komplexer machen.

Die historischen Weinberge von Marrenon haben uns eine große Leidenschaft für die Rebsorten Syrah und Grenache auf unseren herrlichen Kalksteinböden verschafft. Die Kollektion "Les Belles Echappées" zeigt andere Ausdrucksformen durch die Erkundung neuer charakteristischer Terroirs.

TERROIR

Auf unserer Suche nach bemerkenswerten Terroirs in unserer Region des Rhône-tals, hat uns die Persönlichkeit dieser Appellation überzeugt. Wir fühlen eine starke Verbundenheit mit dem Gebiet, der Boden ist einzigartig. Die Terrasse aus Kiesablagerungen ist gut definiert und ständig dem Einfluss des Mistralwindes ausgesetzt, der besonders stark ist.

REBSORTEN

Grenache noir 60%, Syrah 30%, Mourvèdre 10%

TECHNISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 15 ABV

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

SERVICE

Bei 14° servieren. Der perfekte Wein zu Lamm oder Rippenbraten! Er kann 8-10 Jahre gelagert werden.

ALTERUNGSPOTENTIAL

5 bis 10 Jahre

VERKOSTUNG

Wir von Marrenon mögen diese ausgewogenen Weine, die einen sehr präsenten Eindruck von Substanz vermitteln. Wir versuchen, ihn so weit wie möglich zu verfeinern, um ein weiches und samtiges Mundgefühl zu erreichen.

Wir haben uns bemüht, den Ausdruck der Syrah-Trauben zu verstärken, die würzige Noten mit einem Hauch von Mourvèdre einbringen und den traditionellen Stil des Grenache und seine Aromen von reifen Früchten zu verstärken und komplexer machen.

Flaschenform				Artikelnummer			Barcode der Flasche			Barcode des Packs		Barcode der Kartons	
BOURGOGNE CLASSIQUE BAGUE				AT024753			3256811115878					3256811615408	
Volumen (ml)	Unit per pack	Unit per case	Unit per pallet	Layers per pallet	Cases per layers	Btl weight (kg)	Case weight (kg)	Pallet weight (kg)	Btl height (cm)	Btl diameter (cm)	Case dimensions (H*L*P cm)	Pallet dimensions (H*L*P cm)	
750		6	594	9	11	1.350	8.335	848	29.6	8.24	30,4*25,8*17,4	12,2*80*120	

