



# MARRENON

MAISON DE VIGNERONS  
ENTRE MER & MONTAGNES

## MARRENON, Les Essentiels, Les Belles Echappées, Les Malandrins, Plan de Dieu

AOC Côtes du Rhône Villages, Vallée du Rhône, Frankreich

Das Weinbaugebiet Plan de Dieu zeichnet sich durch die einzigartige Eigenschaft aus, auf einer Terrasse aus kalkhaltigen Kieselsteinen zu ruhen, die vom Mistral durchzogen wird.

### VORSTELLUNG

Wir bei Marrenon schätzen gut ausgewogene und ausgewogene Ausdrücke, bei denen der Eindruck von Materie deutlich spürbar ist. Wir streben danach, sie maximal zu verfeinern, um ein Mundgefühl zu schaffen, das von Sanftheit und Samtigkeit geprägt ist. Wir haben versucht, die Ausdrücke von Syrah zu verstärken, die würzige Noten mit einem Hauch von Mourvèdre bringen, um den traditionellen Stil des Grenache und seine Fülle sehr reifer Früchte zu verstärken und zu verkomplizieren. Die historischen Weinberge von Marrenon haben uns eine große Leidenschaft für die Rebsorten Syrah und Grenache auf unseren wunderbaren kalkhaltigen Terroirs vermittelt. Die Kollektion "Les Belles Echappées" offenbart weitere Ausdrücke, indem sie neue Terroirs von Charakter erkundet.

### LAGE

Das Wort "Plan" für "Plaine" bezieht sich auf die perfekt plane Anordnung der Terrasse, und die Referenz auf "Dieu" ist wahrscheinlich auf die Kartäuser von Prébayon und Saint-André aus dem 7. Jahrhundert zurückzuführen, die allmählich Eigentümer des gesamten Gebiets namens "Plan de Dieu" wurden. Während dieser Zeit ist die Region "unter dem Segen Gottes". Die Mönche behalten diese Ländereien bis zur Revolution. Gemäß einer anderen Legende des Mittelalters vertrauten die Reisenden vor der Überquerung dieses ausgedehnten Waldes und Gestrüpps mit seinen Raubtieren ihre Seele Gott an...

### TERROIR

In unserer Suche nach bemerkenswerten Terroirs in unserer Region des Rhônetales wurden wir von der Persönlichkeit dieser Appellation erobert. Es gibt eine starke Einheit des Landes, der Boden ist einzigartig, diese schöne Terrasse aus Kieselsteinablagerungen ist gut abgegrenzt und permanent der Einfluss des besonders starken Mistral ausgesetzt.

### WEINHERSTELLUNG

Klassische Weinbereitung mit abgebeertem Lesegut. Die Maischegärung dauert je nach Rebsorte zwischen 15 und 21 Tagen. Wenig Extraktionsarbeit, nur Tropfsaft.

### REIFE

Ausbau auf der Feinhefe

### REBSORTEN

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



### SERVIEREN

Bei 14°C servieren.

### ALTERUNGSPOTENTIAL

3 bis 5 Jahre



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 MAßEN GENIEßEN.



### **VERKOSTUNG**

Die Nase offenbart Noten von frischen roten Früchten (Himbeere, Cassis), die wir auch im Mund wiederfinden, um Empfindungen von Sanftheit und Samtigkeit zu enthüllen. Gewürznoten (weißer Pfeffer) mit einem Hauch von Mourvèdre verstärken und verkomplizieren den traditionellen Stil des Grenache und seiner Fülle sehr reifer Früchte. Das Ganze ist ausgewogen, mit viel Sanftheit und Frische.

### **SPEISENEMPFEHLUNGEN**

Dieser Rotwein passt perfekt zu einem provenzalischen Schmortopf, einer mit Gewürzen marinierten Lammkeule oder einem Rinderkotelett mit Markknochen.

