



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

MARRENON, Les Essentiels, Les Belles Echappées, Le Fleuve Roi, Côtes du Rhône

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, Frankreich

Der Rhône wird als König der Flüsse präsentiert, da seine Persönlichkeit entlang seiner 812 Kilometer, von seiner Quelle am Rhône-gletscher in der Schweiz auf einer Höhe von 2.250 Metern bis zum Delta der Camargue, wo er ins Meer mündet, viele verschiedene Facetten aufweist.

VORSTELLUNG

Die Reihe "Les Belles Echappées" offenbart weitere Ausdrucksformen, indem sie neben unseren historischen Appellationen auch andere charaktervolle Terroirs erkundet. Diese prestigeträchtigen Appellationen wurden geformt und ausgebaut, wobei der anerkannte Charakter unserer Weine bewahrt wurde: Eleganz, Reichtum und Feinheit der Tannine.

TERROIR

Die Bodenvariabilität ist erheblich, aber steinige Aufschüttungen sind am häufigsten; die Expositionen sind vielfältig, aber ein gemeinsames Merkmal ist die Häufigkeit des Nordwinds, des Mistral, der regelmäßig die Weinberge durchweht und einen sehr vorteilhaften Effekt auf die Sonneneinstrahlung und den Gesundheitszustand der Trauben hat.

WEINLESE

Die Ernte wird nach einer langsamen und gleichmäßigen Reifezeit am Rebstock eingeleitet, um die Frische zu bewahren.

WEINHERSTELLUNG

Traditionelle Weinbereitung aus abgebeertem Lesegut. Sehr sanfte Extraktionen bei einer Mazerationszeit zwischen 15 und 21 Tagen.

REIFE

Ausbau im Tank auf der Feinhefe.

REBSORTEN

Grenache noir, Syrah

SERVIEREN

Servieren bei 14°C.

ALTERUNGSPOTENTIAL

3 bis 5 Jahre, 5 bis 10 Jahre



VERKOSTUNG

Bei Marrenon haben wir versucht, einen modernen Stil zu kreieren, der dennoch die Persönlichkeit der Weine dieser großen Region widerspiegelt: Eine stärkere Betonung der Syrah, um die Aromen des Grenache zu bereichern, eine Großzügigkeit, die eher durch die Substanz als durch die alkoholische Stärke verliehen wird, und natürlich der für Marrenon typische Stil der Tannine: eine Umhüllung, die der Kraft im Mund dient, ein Eindruck von Granulosität ohne Härte. Wir haben eine besondere Vorliebe für die Rive Droite, wo die Syrah gut entwickelt ist und die fruchtigen Charaktere eher durch Frische als durch marmeladige Aspekte geprägt sind. In der Nase finden sich würzige Noten (Kampfer). Am Gaumen zeigen sich Noten von überreifen roten Früchten mit Struktur. Ein komplexer und knackiger Wein mit einer originellen Ausdruckskraft.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Dieser Rotwein passt perfekt zu einem Lamm-Daube, einem Hähnchen-Tagine mit Feigen oder einer Platte mit Wurstwaren und Käse.

