



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Classiques Cépages, AOC Ventoux, Rouge

AOC Ventoux, Vallée du Rhône, Frankreich

Die Frische dieses Ventoux stammt aus dem Weinberg von Marrenon, der an den Hängen des Mont Ventoux im Süden Frankreichs liegt.

VORSTELLUNG

Dieser klassische Ventoux bezieht seine Frische aus dem Weinberg von Marrenon, der auf den Hängen des Mont Ventoux im Süden Frankreichs liegt. Diese geschützte Umgebung ergibt einen eleganten AOC Ventoux mit floralen Noten und Aromen von getrockneten Aprikosen.

TERROIR

Die Weinberge sind auf Hanglagen mit ton-kalkhaltigen Böden am Fuße des Mont Ventoux angelegt.

IM WEINBERG

Die Weinlese erstreckt sich von Ende September bis mitte Oktober.

WEINHERSTELLUNG

Die Weinbereitung umfasst eine entrappte Ernte, eine Mazeration von 12 bis 20 Tagen Dauer, mit einer Gärtemperatur zwischen 18 und 22 °C.

REBSORTEN

Grenache noir 70%, Syrah 30%

SERVIEREN

Servieren bei 16°C. Genießen Sie ihn zu gegrilltem Rinderkotelett oder Käse.

ALTERUNGSPOTENTIAL

3 bis 5 Jahre

VERKOSTUNG

Mit einer tief rubinroten Farbe offenbart dieser Wein Aromen von reifen roten Früchten, Cassis und Himbeere. Am Gaumen entfalten sich lebendige, aromatische und intensive Geschmacksrichtungen, gefolgt von einem sanften Auftakt, der an einen Fruchtpüree erinnert. Der Wein bietet eine runde Textur im Mund, abgerundet durch eine angenehme würzige Note. Seine leichte und geschmackvolle Struktur sorgt für eine schöne Geschmacksharmonie.

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.

