



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

MARRENON, Les Essentiels, Les Belles Echappées, Les Villages Perchés, Luberon

AOC Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

Als Symbol für die Landschaften des Regionalparks Luberon haben sich die Dörfer um mittelalterliche Burgen herum entwickelt. 'Auf den Höhen' gelegen, konnte man den Feind kommen sehen und ihm die Aufgabe äußerst schwierig machen. Als Zeugnis der reichen Geschichte des Luberon entwickeln sich die Dörfer heute, indem sie den Erhalt des architektonischen und landschaftlichen Erbes mit Entwicklung verbinden.

VORSTELLUNG

Die Reihe 'Les Belles Echappées' offenbart weitere Ausdrucksformen, indem sie neben unseren historischen Appellationen auch andere Terroirs mit Charakter erkundet. Diese prestigeträchtigen Bezeichnungen wurden geformt und aufgewertet, wobei der anerkannte Abdruck unserer Weine erhalten blieb: Eleganz, Reichhaltigkeit und Feinheit der Tannine.

TERROIR

Die Trauben werden von speziell ausgewählten Parzellen im Herzen des Luberon geerntet, wo die Böden ton-kalkhaltig sind. Das Weinbaugebiet liegt in einer Höhe zwischen 300 und 400 Metern.

IM WEINBERG

Die Trauben stammen aus Parzellen, die den Rotweinen gewidmet sind, mit maximalen Erträgen von 40hl/ha. Die Ernte wird nach einer langsamen und regelmäßigen Reifung auf den Stöcken eingeleitet, um den Ausdruck der Frische zu bewahren.

WEINHERSTELLUNG

Die alkoholische Gärung findet bei 20°C bis 22°C statt, wobei die Extraktion behutsam erfolgt.

REIFE

Eine langanhaltende und sorgfältige Reifung, die von unseren Önologen sorgfältig überwacht wird.

REBSORTEN

Syrah 70%, Grenache noir 30%

SERVIEREN

Bei 14°C servieren

VERKOSTUNG

Die Robe zeigt einen rubinroten Farbton. Das Bouquet offenbart Aromen von Buschland, gerösteten Haselnüssen sowie subtile Nuancen von Mokka und Veilchen. Der Angriff im Mund ist sanft und betont einen Coulis aus reifen roten Früchten wie Himbeere und schwarzer Johannisbeere. Noten von schwarzen Lakritze, gerösteten Haselnüssen und Pfeffer, die aus der Reifung resultieren, verweben sich harmonisch mit einer schönen Frische. Eine gut definierte Struktur im Mund unterstreicht vollreifes Material, und der Abgang hält lang an. Dichte und samtige Textur.



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.



1/2

M1ILFD

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Er wird perfekt als Aperitif sein und passt gut zu marinierten Hühnerspießen oder gegrilltem Fleisch mit Kräutern und provenzalischer Ratatouille.

