



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Essentiels, Trinité, Luberon

AOC Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

Entdecken Sie Trinité, unseren AOP Luberon Rosé. Eine perfekte Fusion aus fruchtiger Frische und subtiler Mineralität, verkörpert diese Cuvée das Wesen des Marrenon-Terroirs. Trinité wird Ihnen ein raffiniertes Erlebnis bieten, das die Harmonie zwischen Boden, Sonne und Handwerkskunst feiert.

VORSTELLUNG

Ventoux, Luberon, Sainte-Victoire: drei Massifs gleichen geologischen Ursprungs, die unsere Region von Nord nach Süd prägen. Marrenon wollte diese Trinité-Cuvée kreieren, in einem fortwährenden Streben nach prächtigen Terroirs, die den Weinen die Einzigartigkeit von Kalkstein und Höhe verleihen.

TERROIR

Auswahl von Parzellen im Herzen des Regionalen Naturparks Luberon, gekennzeichnet durch sandig-lehmige Böden. Dieses Gebiet weist eine mittlere bis späte Reife auf.

IM WEINBERG

Nachtliche Ernte, durchgeführt Ende September und Anfang Oktober.

WEINHERSTELLUNG

Die Mazeration ist kurz und konzentriert sich ausschließlich auf die Extraktion der ersten Säfte. Dies wird von einer Kaltklärung gefolgt, dann erfolgt die alkoholische Gärung bei 16°C.

REBSORTEN

Grenache noir 70%, Syrah 30%

SERVIEREN

Zum Genuss bei einer Temperatur von 12°C.

ALTERUNGSPOTENTIAL

Im Jahr zu trinken

VERKOSTUNG

Mit einem eleganten blassen Rosa verführt dieser Wein auf den ersten Blick. Sein delikates Bouquet entfaltet betörende Aromen von roten Früchten und kündigt ein vielversprechendes olfaktorisches Erlebnis an. Im Mund verbindet sich Frische mit köstlicher Genießerefreude und schafft eine perfekte Harmonie der Aromen. Eine Verkostung, die die Finesse und Balance dieses Roséweins offenbart.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Dieser subtile und elegante Roséwein erweist sich als perfekter Begleiter zu einem Garnelensalat mit Zitrusfrüchten und frischen Kräutern. Er passt auch wunderbar zu Spießen aus Melone und Serrano-Schinken oder mariniertem Lachs-Carpaccio mit Dill.

