



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



MARRENON, Les Essentiels, Les Belles Echappées Les Trois Chaînes, Gigondas

AOC Gigondas, Vallée du Rhône, Frankreich

Le relief du territoire de Gigondas présente trois chaînes principales et parallèles, courant de l'ouest au nord-est, suivant une courbe dont le centre serait au nord-ouest. La ligne de faîte de ces trois chaînes se compose d'un calcaire gris appartenant au terrain jurassique.

VORSTELLUNG

Das Relief des Gebiets von Gigondas besteht aus drei Haupt- und parallel verlaufenden Gebirgsketten, die von Westen nach Nordosten verlaufen und einer Kurve folgen, deren Zentrum nordwestlich liegt. Die Kammlinie dieser drei Gebirgsketten besteht aus grauem Kalkstein aus der Jurazeit.

TERROIR

Die Weinberge erstrecken sich über sehr unterschiedliche Geländesituationen, paradoxerweise findet man in den meisten Gebieten gute Wasserbedingungen vor. Die kalkhaltigen Geröllhalden in höheren Lagen sind am wenigsten fruchtbar, während Mergel aus Ton-Geröllhalden gute Bedingungen für Trockenresistenz bieten. Weiter unten sind tiefe Sandsteinböden oder Hänge mit kalkhaltigen Materialien perfekt regulierte Terroirs.

WEINLESE

Weinlese Ende September.

WEINHERSTELLUNG

Lange Maischegärung von durchschnittlich 28 Tagen. Es wird ausschließlich Saft verwendet.

REIFE

Dreimonatiger Reifungsausbau in Fässern für mehrere Weine.

REBSORTEN

Grenache noir 50%, Syrah 50%

SERVIEREN

Bei 14°C servieren.



ALTERUNGSPOTENTIAL

5 bis 10 Jahre

VERKOSTUNG

In Gigondas ergeben diese Rebsorten kraftvolle, reife, kräftige Weine mit sehr ausgeprägten aromatischen Profilen. In der Nase finden sich Noten von gerösteten Haselnüssen und Himbeerlikör wieder. Im Mund sind fast überreife rote Fruchtnoten präsent. Wir haben versucht, eine Cuvée zu schaffen, die trotz dieser Eigenschaften ein Profil mit einem Hauch von Frische aufweist, eine Balance, in der sich die Tannine harmonisch integrieren und der Cuvée eine große Zugänglichkeit verleihen. Ein sonnenverwöhnter Wein, dessen Kraft durch die Reifung elegant gezähmt wird.

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.



SPEISENEMPFEHLUNGEN

Dieser Rotwein passt perfekt zu einem provenzalischen Rindfleischschmortopf, einem gegrillten Rinderkotelett vom Grill oder Wildgerichten.

