



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES

MARRENON, Les Iconiques, Inventa | Les Vallons

AOC Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

Die Vallons (Gebirgstäler) bilden eine sanfte Landschaft an den Südhängen des Luberon-Massivs. Die aus diesen Parzellen mit Vermentino und Grenache blanc erzeugten Weine sind samtig und frisch zugleich.... Eine Freude für den Gaumen!

VORSTELLUNG

Inventa, was auf Lateinisch "Entdeckung" bedeutet, ist eine Einladung, sich von dem außergewöhnlichen Potenzial einiger unserer Weinbergparzellen überraschen zu lassen. Diese sorgfältige, über Jahre hinweg durchgeführte Parzellenarbeit und das einzigartige Terroir spiegelt sich in den Weinen wider.

TERROIR

Die Vallons prägen die Südhänge des Luberon-Massivs. Die Weine dieser Parzellen aus Vermentino und Grenache blanc, die oft aus Steinkonglomeraten und Kieselsteinen bestehen, sind samtig, aber haben aber dennoch eine schöne Frische.

WEINHERSTELLUNG

Die Ernte der beiden Rebsorten Vermentino und Grenache blanc erfolgt zeitgleich in der ersten Oktober-Wochen. Gärung und Ausbau erfolgen ausschließlich in neuen Barrique-Fässern. Der Hefesatz wird aufgerührt ("Battonâge"), damit bewahrt der Wein sein volles, komplexes Aroma, seine Körperfülle und Frische. Um das exzellente Ergebnis des Inventa « Les Vallons » zu erreichen, reift der Wein 2 Jahre.

REIFE

Der Hefesatz wird aufgerührt ("Battonâge"), damit der Wein sein volles, komplexes Aroma, seine Körperfülle und Frische bewahrt. Um das exzellente Ergebnis des Inventa « Les Vallons » zu erreichen, reift der Wein 2 Jahre.

REBSORTEN

Grenache blanc, Vermentino, Clairette

15.5 % VOL.

Contains sulphites. Does not contain egg or egg products.
Does not contain milk or milk-based products.

SERVIEREN

Passt hervorragend zu Schafskäse, Trüffel-Rührei oder zu Meeresfrüchten.

VERKOSTUNG

In der Nase kräftig und intensive, mit lebhaften Noten von Äpfeln und subtil-lieblichen Röst-Aromen; buttrig. Ausgewogene Textur mit herrlichen Noten von reifen Quitten. Die Gesamtwahrnehmung ist edel und kräftig. Im Finale leichte Noten von Karamell.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Mundus Vini



Faschenform

BOURGOGNE ECOVA AUTHENTIQUE BAGUE CARREE

Volumen (ml)

750

Artikelnummer

AT024930

Barcode der Flasche

3256817003636

Barcode der Kartons

3256817003667

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.



1/1

N10SQD