



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Gigondas, AOP Gigondas, Rouge AOC Gigondas, Vallée du Rhône, Frankreich

Wir haben diese prestigeträchtigen Appellationen geformt und reifen lassen, wobei wir die anerkannten Merkmale unserer Weine beibehalten haben: Eleganz, Vollmundigkeit und feine Tannine.

VORSTELLUNG

Die historischen Weinberge von Marrenon haben uns eine große Leidenschaft für die Rebsorten Syrah und Grenache auf unseren herrlichen Kalksteinböden verschafft. Die Kollektion "Les Belles Echappées" zeigt andere Ausdrucksformen durch die Erkundung neuer charakteristischer Terroirs. Die Gigondas-Weinberge erstrecken sich um das Kalksteinmassiv der Dentelles de Montmirail.

TERROIR

Die Weinberge liegen in sehr unterschiedlichen Lagen, paradoxerweise gibt es in den meisten Gebieten gute Wasserverhältnisse. Die Kalksteinschutthalden in höheren Lagen sind am wenigsten fruchtbar, Mergel aus Tonschutthalden sind günstig für eine gute Dürresistenz, und in tieferen Lagen sind die tiefen Safres oder Glacis auf Kalksteinbasis perfekt regulierte Terroirs.

VINIFIKATION

Lange Abfüllzeiten (im Durchschnitt 28 Tage). Freiwilliger Verzicht auf die Reife im Fass.. Keine Kaltmazeration vor der Gärung. Mazeration in Kombination mit Überswallen.

REBSORTEN

Grenache noir, Syrah

14.5 % VOL.

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

SERVICE

Bei einer Temperatur von 14° servieren. Der perfekte Wein zu Rindfleisch und Wild! Er kann 8-10 Jahre gelagert werden.

ALTERUNGSPOTENTIAL

5 bis 10 Jahre

Flaschenform					Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons			
BOUTEILLE ARMORIE					750	AT024878	3256811115885	3256811615415			
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Hüllen pro Schicht	BTL-Gewicht (kg)	Gewicht des Gehäuses (kg)	Gewicht der Palette (kg)	BTL-Höhe (cm)	BTL-Durchmesser (cm)	Abmessungen des Gehäuses (H*L*P cm)	Abmessungen der Palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1.370	8.388	904	29.6		30,6*25,5*17,1	12,2*80*120

MARRENON
rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues
Tel. 0490074065 - marrenon@marrenon.com
www.marrenon.fr  



VERKOSTUNG

Marrenon setzt sich die Herstellung neuer Cuvées in der Nähe des eigentlichen Anbaugebiets Luberon zum Ziel. Die gleichen Reben (Syrah, Grenaches) werden verwendet und auf ähnlichen Böden angebaut – aber die spezifischen Gegenden sorgen jeweils für einen unterschiedlichen Stil beim Wein. Die Weine in Gigondas sind kräftig und aromatisch. Sie enthalten Spuren reifer roter Früchte. Zusätzlich verfügen sie über eine frische Note, Gleichgewicht und harmonische Tannine. Hierbei handelt es sich um körperreiche Weine.

Flaschenform					Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons			
BOUTEILLE ARMORIE					750	AT024878	3256811115885	3256811615415			
Palette Europe	Einheiten pro Karton	Einheiten pro Palette	Lagen pro Palette	Hüllen pro Schicht	BTL-Gewicht (kg)	Gewicht des Gehäuses (kg)	Gewicht der Palette (kg)	BTL-Höhe (cm)	BTL-Durchmesser (cm)	Abmessungen des Gehäuses (H*L*P cm)	Abmessungen der Palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1.370	8.388	904	29.6		30,6*25,5*17,1	12,2*80*120

2/2

MARRENON
 rue Amédée Giniès, 84240 La Tour d'Aigues
 Tel. 0490074065 - marrenon@marrenon.com
 www.marrenon.fr  

