



MARRENON

MAISON DE VIGNERONS
ENTRE MER & MONTAGNES



Grand Marrenon, AOP Luberon, Blanc

AOC Luberon, Vallée du Rhône, Frankreich

Dieser weiße AOP Luberon drückt seine Typizität mit Mineralität und einem Bouquet von frischen Blumen auf einem Bett aus Butter aus!

VORSTELLUNG

Die Cuvée Grand Marrenon stammt ausschliesslich aus Parzellen mit aussergewöhnlichem Terroir.

TERROIR

Kleine, sorgfältig ausgewählte Parzellen unserer besten Terroirs, gelegen an den Hängen des Luberon. Steinige, kalkhaltige Tonböden, die auf natürliche Art einen geringen Ertrag von etwa 30 Hektoliter pro Hektar erbringen.

IM WEINBERG

Die Ernte beginnt in den ersten Wochen des Oktobers.

VINIFIKATION

Alle Rebsorten werden zur gleichen Zeit geerntet, und die Trauben in der Kelter verschnitten. Bei 40% erfolgt die alkoholische Gärung in neuen Barrigue-Fässern aus französischer Eiche. 60% werden in Stahltanks vergoren (bei 16° bis 18°C). Dann erfolgt, unter regelmäßigem Aufrühren des Hefesatzes (« Battonâge »), der 6-monatige Ausbau.

REIFE

60% werden in Stahltanks vergoren (bei 16° bis 18°C). Dann erfolgt, unter regelmäßigem Aufrühren des Hefesatzes (« Battonâge »), der 6-monatige Ausbau.

REBSORTEN

Vermentino 55%, Grenache blanc 40%, Roussanne 5%

15 % VOL.

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

SERVICE

Bei 12°C servieren. Ein perfekter Begleiter zu einem Omelett mit schwarzen Trüffeln oder Hummer nach armorikanischer Art.

ALTERUNGSPOTENTIAL

5 Jahre

Flaschenform	Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
BOURGOGNE GRD TRAD-AUTHENTIQUE	750	AT024646	3256811113645	3256811613060

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 MÄßEN GENIEßEN.



VERKOSTUNG

Hellgelb mit goldenen Reflexen. Im Bouquet finden sich vielfältige florale und fruchtige Aromen mit Noten weißer Blüten (Weißdorn und Akazie), untermalt von einem Hauch Anis und Fenchel. Die Holznoten sind dezent und gut eingebunden. Im Mund gibt sich der Wein ausgewogen und reif, mit Noten von Holz und Honig. Das Zusammenspiel ist schwungvoll mit einer schönen Fülle, übertragen von einer angenehmen Säure. Der Abgang wird von Röst- und Vanillearomen begleitet.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN



Argent
Decanter World Wine Awards Argent



Gold
Berlin Wine Trophy Gold 2022 Gold

5 stars
Harpers Wine Stars 2022

Flaschenform	Volumen (ml)	Artikelnummer	Barcode der Flasche	Barcode der Kartons
BOURGOGNE GRD TRAD-AUTHENTIQUE	750	AT024646	3256811113645	3256811613060

2/2

