



Grand Marrenon

[Beställ](#)

I de mytiska bergen mellan Provence och Châteauneuf-du-Pape ligger Marrenon, 1125m till 1922m över havet. De solstänkta men kvälls- och nattsvala bergsområdena resulterar i smakrika, eleganta och "snygga" viner. Appellationen heter Luberon och ingår i Rhône dalens södra områden. Huset säljer även druvjuice till de största och mest välkända vinhusen i Rhône vilket understryker dess kvalitet.

Typ:	Rött vin
Producent:	Marrenon
Land:	Frankrike
Region:	Rhône
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	14,5%
Serveras vid:	18°C
Druvor:	70% Syrah
Årgång:	2016
Klassificering:	AOC Luberon
Vinification:	I slutet av september, helt av stjätkat före druvkross, 3-5 veckors lång fermentation. Druvjuicen får sen ligga på ekfat (30% nya & 70% 1år gamla franska fat)
Växtplats och jordmån:	"Single Vineyard" (från en vingendom) med bästa förutsättningarna i stenig kalkrik lera, vinrankorna är över 30 år gamla.
Mognadslagring:	Lagras på franska ekfat varav 30% nya och 70% som är ett år gamla.
Avsmakning:	Serveras bäst vid 18°C och dekanteras ca tre timmar innan.