



Marrenon – Terroir d'Altitude Syrah 25cl

Description

Deze wijn heeft een glanzende, robijnrode kleur. In de neus is deze Syrah zeer levendig met fruitige aroma's (kersen), viooltjes en een vleugje specerijen. In de mond is de aanzet uitnodigend met cassis en zachte kruiden met een fluwele maturiteit met aangename tannines.

Guide Hachette des Vins 2011: Syrah 2009 *
Gault & Millau 2011: 13/20

De wijnen zijn afkomstig van wijngaarden gelegen aan de voet van het Luberon Massif waar de bodem bestaat uit puin van kalksteen.

Deze wijn wordt het best geserveerd tussen 16 à 18°C en dient geconsumeerd te worden binnen de twee jaar na botteling.

De oogst gebeurt van half september t.e.m. eind september. De pluk neemt steeds 's nachts plaats om de fruitigheid in de wijn te bewaren. Een koude maceratie van 2 dagen voor de fermentatie. De alcoholische fermentatie gebeurt op gecontroleerde temperatuur (18°-22°C), met bijna geen extractie. Enkel het lekvocht wordt gebruikt voor deze cuvée.

Sedert 2010 heeft Marrenon het certificaat Agri Confiance (NF V01-005), dit certificaat garandeert de consument:

Kwaliteitsvolle producten

Traceerbaarheid en controle van de milieu-impact

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Licht rood

PRODUCT TAG

1. Frankrijk
2. Licht rood
3. Rhône
4. rood
5. wijn

PA APPELLATIE

1. Méditerranée IGP

PA BEDRUIVING

1. Syrah

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. kaasschotels
3. zuiderse gerechten

PA INHOUD

1. 25cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Rhône