



Marrenon Okris AOP Ventoux Rouge

Description

Bodem

Perceel selecties, gelegen op zonnige, kalkrijke hellingen van het massief van Ventoux.

Druivenrassen

80 % Grenache – 20 % Syrah

Oogsten en wijn maken

Geogst van eind september tot midden oktober. Alcoholische gisting tussen 18° en 22°. Maceratie tussen 12 en 20 dagen. Zeer zachte extractie. Alleen de selectie van het sap.

Smaaknotities

Deze wijn heeft een diepe robijnrode kleur. De neus is intens, met een dominant van zwarte bessen. In de mond zorgt de Grenache voor rijkdom en evenwicht. De afdrank is lang en fruitig met zijdezachte tannines.

Conseil du sommelier

Serveer lichtjes gekoeld, tussen 16 en 18°C. Het past uitstekend bij uw favoriete rood vlees, wild, kazen en vooral bij lamsspiesjes met gegrilde aubergine.

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

Kwaliteitsvolle producten

Traceerbaarheid en controle van het milieu-impact

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Medium rood

PRODUCT TAG

1. Frankrijk
2. Languedoc-Roussillon
3. Medium rood
4. rood
5. wijn

PA APPELLATIE

1. Ventoux AoOC

PA BEDRUIVING

1. Grenache
2. Syrah

PA DRINK-BIJ

1. gegrilde aubergine
2. kazen
3. lamsvlees
4. rood vlees
5. wild

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2020

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Languedoc-Roussillon