



Marrenon – Terroir d'Altitude Merlot Rosé 25cl

Description

Het intense roze gewaad heeft kersenachtige reflecties. Zijn aromatisch palet associeert rode kleine vruchten en minerale tonen. Voluptueuze smaak, u zult het waarderen om zijn evenwicht tussen frisheid en zoetheid. Een aangename wijn om te drinken bij elke gelegenheid.

100% Merlot

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. Rosé

PRODUCT TAG

1. Frankrijk
2. Rhône
3. Rosé
4. wijn

PA APPELLATIE

1. Méditerranée IGP

PA BEDRUIVING

1. Merlot

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. salades

PA INHOUD

1. 25cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Rhône