MARRENON

Vignobles en Luberon & Ventoux

Les Méridiennes
Vin de Pays de Vaucluse, rosé



Verkostung
Dieser Landwein überzeugt mit seinem intensiven Roséton. Im Bouquet kommen Aromen frischer Früchte zum Vorschein. Es ist ein ausgesprochen lebhafter und spritziger Wein.

Tipp des Sommeliers
Passt gut zu alltäglichen Gerichten, Tapas, Vorspeisen, Salaten, Pizza oder einfach nur so.

Lagerfähigkeit
Sollte jung getrunken werden, max. 2 Jahre lagern.

Serviertemperatur
Gut gekühlt bei 7° - 8°C genießen.

Herkunft
Dieser Landwein stammt von Parzellen auf Hängen mit kalkhaltiger Tonerde im Anbaugebiet „Vaucluse“ im südlichen Rhône-Tal. Das Klima ist hier deutlich mediterran, dank der Alpen und des Rhône-Tals mit kontinentalen Einflüssen. Mit rund 2.600 Stunden Sonnenschein zählt das Anbaugebiet zu den Gebieten Frankreichs, die von der Sonne am meisten verwöhnt werden.

Rebsorten
Gekeltert aus Grenache und Carignan.

Weinbereitung
Filtration des Mostes und Klärung. Vergärung bei geringer und kontrollierter Temperatur.

Verkaufsargumente
- ausgezeichneter Landwein
- Idealer Begleiter von Vorspeisen
- gutes Preis-Leistungs-Verhältnis

Palettisierung
4 Lagen x 25 Kartons x 6 Flaschen = 600 Flaschen / Palette