



# Inventa Les Vallons Blanc AOC Luberon 2021

Marrenon

<b>Typ</b>	Weisswein
<b>Herkunft</b>	Frankreich, Rhône
<b>Produzent</b>	Marrenon Luberon
<b>Ausbau</b>	Die Gärung und der Ausbau erfolgen vollständig in neuen Barriques.
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2021
<b>Genussphase</b>	bis 10 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14,5 %
<b>Traubensorten</b>	Clairette, Grenache Blanc, Vermentino
<b>Artikel-Nr</b>	42504221

## Bemerkungen

Inventa, das lateinische Wort für „Entdeckung“, ist eine Einladung, sich vom aussergewöhnlichen Potenzial einiger Parzellen unserer Weinberge überraschen zu lassen. Diese seit Jahren durchgeführte akribische Parzellenarbeit spiegelt in diesen Cuvées ein grosses Terroir wider. Die Vallons formen in Resonanz eine sanftere Landschaft an den südlichen Hängen des Luberon-Massivs. Die Weine aus diesen Vermentino- und Grenache Blanc-Parzellen sind samtig, behalten jedoch eine schöne Frische. Die taktilen Empfindungen im Mund sind ein echtes Genusserlebnis.

## Passt zu

Dieser Cuvée ist ein wunderbarer Begleiter zu Schafskäse, Trüffelroulade, Fisch in Sauce, Oktopus à la plancha, gegrillter Dorade oder Krabben.

## Degustationsnotizen

Die Farbe ist blassgelb mit hübschen goldenen Reflexen. Die Nase ist intensiv mit lebhaften Noten von Apfel nach Art der Tatin und subtilen, süssen Röstaromen. Im Auftakt offenbart sich eine hübsche buttrige Süsse. Am Gaumen entwickelt sich eine

ausgewogene Textur, die wunderbare Aromen von reifen Quitten verströmt, die von Fruchtpaste begleitet werden. Das Ganze ist edel und kräftig. Im Abgang zeigen sich leicht karamellierte Noten.