



Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Âge de la vigne

25 à 60 ans selon les parcelles.

Sol

Granit à grands cristaux

Fermentation

Macération en grappes entières
durant 8 à 10 jours

puis pressurage et élevage
en cuves durant 4 à 5 mois

Non collé et filtration légère
sur plaques celluloses.



T R E N E L

Fleurie

Situation

Située entre Moulin à Vent et Chiroubles, l'appellation FLEURIE ne dépasse pas les limites de la commune. On y aperçoit une chapelle de la Madone construite en 1875 pour remercier la Vierge d'avoir protégé le vignoble. Elle s'élève au sommet d'une colline toute entière couverte de vignes.

Le FLEURIE TRENEL provient de terroirs qui sont parmi les plus réputés comme «Le Clos des Moriers», «La Roilette», et «Les Rochaux».

Dégustation

Robe jeune aux reflets grenat et violette. Nez fruité évoquant après agitation la finesse de la violette et de la pivoine. Ample et ronde, la bouche aux tanins soyeux est imprégnée d'arômes fruités qui persistent longtemps.

La structure équilibrée de ce Fleurie lui permettra de se laisser apprécier pendant 3 ou 4 ans.

Consommation et service

Il se consomme à des températures variant entre 13° et 15°C et outre les volailles et viandes blanches, il accompagne fort bien le gigot à la beaujolaise, un agneau à la crème d'ail.



www.trenel.com