



Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Âge de la vigne

30 à 60 ans selon les parcelles.

L'âge des vignes de la cuvée sélectionnée par TRENEL est supérieur à 60 ans.

Sol

Il est constitué d'arènes granitiques roses, friables, qu'on appelle gore (gorrhe ou grès), infiltré ici et là de filons de manganèse

Fermentation

Macération en grappes entières durant 8/11 jours avec «grillage» de la cuve (Technique employée lors de la fermentation dans laquelle les matières solides du raisin (le chapeau) qui montent



T R E N E L

Moulin à Vent

Situation

L'aire de production s'étend à la limite de deux départements (Romanèche-Thorins en Saône et Loire et Chénas dans le Rhône).

C'est le plus ancien des crus du Beaujolais.

Il doit son nom à un antique moulin à vent situé sur une colline dominant Romanèche-Thorins et unique de son espèce dans la région. La sélection de Moulin à Vent TRENEL a pour origine les lieux-dits « Chassignol », et le domaine de « la Tour du Bief ».

Dégustation

Robe grenat soutenu, avec des reflets violacés. Nez fin et fruité, évoquant le petit fruit rouge, avec en arrière plan des notes de sous-bois, d'humus, de fumé.

En bouche un vin structuré mais assez fondu. Un Moulin à Vent de terroir puissant, encore jeune.

Consommation et service

C'est un vin de garde qui se sert à 16°C- 18°C s'il est à maturité sur viandes rouges, gibier, fromages corsés.

.....
à la surface, sont maintenues à l'intérieur de la masse en fermentation] puis pressurage et élevage en cuves ou foudre durant 4 à 5 mois.

Non collé et filtration légère sur plaques celluloses.

