




T R E N E L

Beaujolais Cuvée Rochebonne

Situation

Trois cantons du département du Rhône sont essentiellement concernés par l'appellation Beaujolais : Villefranche, Anse, et le Bois d'Oingt, auxquels s'ajoutent quelques villages des cantons de l'Arbresles et Tarare, ainsi que des parcelles vouées à la production de Beaujolais Villagesou des crus, soit au total 72 communes concernées par la production de Beaujolais. La sélection Beaujolais « Cuvée Rochebonne » de la Maison TRENEL provient des secteurs de Villefranche et du Bois d'Oingt.

Dégustation

Ce vin à la robe rubis soutenue, développe une belle palette d'arômes de fruits rouges mûrs (framboise, groseille...). La bouche, fraîche, est structurée, avec des tanins bien présents mais souples ; l'attaque est franche et la finale équilibrée.

C'est un vin harmonieux très plaisant à boire. C'est un vin idéal pour une cuisine simple tel qu'une assiette de charcuterie ou une viande blanche.

Consommation et service

Il se consomme de préférence dans l'année de production si l'on veut en goûter toutes ses saveurs fruitées, mais ce Beaujolais se gardera bien encore 1 à 2 ans... A servir frais - 12 à 14°C - sur charcuterie, volailles et fromages.

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Âge de la vigne

10 à 60 ans selon les parcelles

Sol

Dépôt sédimentaire argilo-calcaire constitué de roches variées.

Fermentation

Macération en grappes entières durant 5 à 6 jours puis pressurage et fin des fermentations en cuve durant 1 mois.

Non collé et filtration avant mise en bouteilles.



www.trenel.com