



**ORIGINE :**  
Beaujolais, France

**CEPAGE :**  
Gamay noir à jus Blanc

**ÂGE DE LA VIGNE :**  
10 à 60 ans selon les parcelles.

**SOL :**  
Arènes cristallines et schistes.

**FERMENTATION :**  
Macération en grappes entières durant 6 à 8 jours  
puis pressurage et élevage en cuves  
durant 3 à 4 mois.  
Non collé et filtration légère sur plaques celluloses.

## BEAUJOLAIS VILLAGES

### SITUATION

L'appellation Beaujolais Villages concerne 37 communes et couvre 6020 ha. Elle est divisée en 3 grandes zones :

- La première est la plus importante en superficie, juxte au sud et sud-est l'aire des Beaujolais.
- La seconde zone, au nord de la première, est constituée de 7 communes proches des appellations de Brouilly et Régnié : Quincié-en-Beaujolais, Marchamp, Régnié-Durette, Lantignié, Beaujeu, St Didier sous Beaujeu, Les Ardillats.
- La troisième partie de l'aire d'appellation Beaujolais Villages est constituée de parcelles satellites des crus du Beaujolais avec lesquelles elles flirtent sans retenue.

Nous trouvons ainsi dix communes concernées sur le département du Rhône et 7 sur celui de la Saône et Loire. La **sélection** Beaujolais Villages de la Maison **TRENEL** provient de ces 3 origines.

### DÉGUSTATION

Belle robe rubis, profonde et brillante avec des reflets violines.  
Le nez est à dominante de fruits rouges (fraise, groseille) associé à des parfums de fleurs (rose grasse, pivoine).  
Belle structure en bouche, tanins souples et soyeux.  
La saveur est pleine de vitalité ; bonne persistance aromatique.

### CONSOMMATION ET SERVICE

Il se consomme de préférence dans l'année de production si l'on veut en goûter toutes ses saveurs fruitées.  
A servir frais -12 à 14°C- sur charcuterie, volailles et fromages.