

**ORIGINE :**

Beaujolais, France

CEPAGE :

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.

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 Villages ou 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.