

**ORIGINE :**

Beaujolais, France

**CEPAGE :**

Chardonnay

**ÂGE DE LA VIGNE :**

40 à 50 ans selon les parcelles.

**SOL :**

Argilo-calcaire

**FERMENTATION :**

La fermentation alcoolique intervient soit en cuve (inox ou ciment) soit en barrique de chêne.

Cette phase est plus ou moins longue. Elle peut parfois durer plusieurs semaines, voire quelques mois.

C'est une période très importante, car le vin acquiert une grande part de son caractère à ce moment-là (arômes, fruits).

## BEAUJOLAIS BLANC

**SITUATION**

Bien que la tradition veuille que le Beaujolais soit une région de production de vin rouge, quelques parcelles, par leur sous-sol de textures différentes, permettent avec succès l'épanouissement du cépage Chardonnay.

Né en 1937, le Beaujolais blanc se situe dans le Rhône au niveau de Villefranche et en Saône-et-Loire dans le canton de La Chapelle de Guinchay.

Le Beaujolais Blanc TRÉNEL provient de Chaintré (commune produisant la célèbre appellation Pouilly Fuissé).

Il est issu de terrains argilo-calcaires lui permettant de rivaliser avec les crus les plus prestigieux de notre région.

**DÉGUSTATION**

Vin blanc sec à la belle couleur or-vert, toujours très parfumé, très fruité. Ses arômes, puissants quand il est jeune, tilleul légèrement citronné, peuvent s'épanouir en vieillissant pour atteindre l'ampleur de ses cousins de Bourgogne avec des notes d'amandes grillées.

**CONSOMMATION ET SERVICE**

Il est à servir frais - 8° à 12°C - en apéritif ou pendant un repas où il accompagne les entrées les plus simples (charcuterie) jusqu'aux plats les plus élaborés (gratins de fruits de mer, poissons nobles en sauce) ou, pour rompre avec la tradition : un poulet à la crème servi avec un Beaujolais blanc de 2 ou 3 ans.