

**ORIGINE :**

Beaujolais, France

CEPAGE :

Gamay noir à jus blanc

ÂGE DE LA VIGNE :

20 à 60 ans selon les parcelles.

SOL :

Sables limono-granitiques, mêlés à des graviers et cailloutis.

FERMENTATION :

Macération en grappes entières durant 8 à 10 jours puis pressurage et élevage en cuves durant 4 à 5 mois.
Non collé et filtration légère sur plaques celluloses.

CHÉNAS

SITUATION

Le plus « rare » des crus du Beaujolais, CHÉNAS, jouxtant le célèbre cru Moulin à Vent au nord, s'étend jusque sur la commune de La Chapelle de Guinchay. Il est adossé à deux monticules, la Cabane des Chasseurs et le pic de Remont, qui dit-on aurait été élevé par le géant Gargantua qui vidait sa hotte.

TRENEL a sélectionné sa cuvée de Chénas au domaine des Darroux sur des coteaux granitiques très réputés situés au nord-est de la commune de La Chapelle de Guinchay.

DÉGUSTATION

Très belle robe rubis tirant sur le grenat. Le nez, floral (pivoine, rose fanée) est nuancé de notes épicées. La bouche est généreuse avec des tanins souples mais assez fermes. Avec sa structure charpentée il gagnera en rondeur, en élégance et volupté et lui permettra de se garder quelques années. (3 à 4 ans).

CONSOMMATION ET SERVICE

Servi à maturité à 16° il s'harmonise très bien sur les viandes en sauce, gibier, turbot braisé avec une sauce réduite au Chénas, fromages forts.