

**ORIGINE :**

Beaujolais, France

**CEPAGE :**

Gamay noir à jus blanc

**ÂGE DE LA VIGNE :**

20 à 60 ans selon les parcelles.

**SOL :**

Le sol maigre et acide, constitué de granit à larges grains, est une arène sur laquelle ne peut pousser que la vigne.

**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.

## CHIROUBLES

**SITUATION**

Situé au sommet d'une arène granitique (300 à 480 mètres d'altitude), le village de CHIROUBLES domine la plaine de la Saône. Le vignoble est accroché sur des coteaux aux pentes parfois très rapides mais très ensoleillées. Le Chiroubles TRENEL est un assemblage de 3 cuvées élaborées par de jeunes vigneron au savoir-faire incontestable. Les parcelles sont toutes situées sur des coteaux tournés ver l'Est, le meilleure exposition pour des terrains très pentus.

**DÉGUSTATION**

Des vignes de 40 à 50 ans ont donné cette cuvée à la robe rubis limpide et brillante. Les parfums intenses et fins évoquent les fruits rouges. La bouche ronde et souple s'épanouit longuement et avec grâce. Équilibré et très plaisant, un vin à boire dans les 2 ans.

**CONSOMMATION ET SERVICE**

Il est préférable de le consommer dans les 2 ans si l'on veut en apprécier toute la finesse. Servi frais -14°C- il accompagne merveilleusement les mets les plus délicats, tels que les mousselines de poissons, poulardes de Bresse à la crème, fromages de chèvre.