

**ORIGINE :**

Mâconnais, France
La création de l'A.O.C Crémant de Bourgogne
date du 17 octobre 1975.

CEPAGE :

Chardonnay

ÂGE DE LA VIGNE :

40 à 50 ans selon les parcelles.

SOL :

Argilo-calcaire

CRÉMANT DE BOURGOGNE

ELABORATION

La récolte est effectuée manuellement et est acheminée dans des bacs percés, jusqu'au chai où elle est pressée dans la plus pure tradition des vins effervescents, dans la limite de 150 kg de vendanges pour 100 litres de jus. La vinification est la même que pour les vins blancs dans un premier temps, le vin ainsi obtenu est alors mis en bouteille après agrément pour la prise de mousse : deuxième fermentation en bouteille. Cette seconde fermentation s'écoule sur une période de neuf mois. On procède alors au dégorgage puis au conditionnement.

DÉGUSTATION

Le Chardonnay confère au Crémant Blanc de Blancs toute sa finesse et sa subtilité. Le crémant de Bourgogne TRENEL possède une belle couleur or pâle, brillante, les bulles sont fines et agréables en bouche. Au nez, ce sont les arômes de noisette, de beurre frais et d'amande qui se montrent les plus présentes. L'attaque en bouche est vive et légère et la finale est fraîche.

CONSOMMATION ET SERVICE

Le CRÉMANT DE BOURGOGNE TRENEL est un vin brut, léger et brillant. Il peut aussi bien se consommer nature ou accompagner d'une crème de fruit TRENEL (cassis, mûre sauvage, pêche de vigne, griotte ou framboise).