



ORIGINE :

Beaujolais, France

CEPAGE :

Gamay noir à jus blanc

ÂGE DE LA VIGNE :

25 à 60 ans selon les parcelles.

SOL :

Granit à grands cristaux

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.

FLEURIE

SITUATION

Située entre Moulin à Vent et Chiroubles, l'appellation FLEURIE ne dépasse pas les limites de la commune. On y aperçoit une chapelle de la Madone construite en 1875 pour remercier la Vierge d'avoir protégé le vignoble. Elle s'élève au sommet d'une colline toute entière couverte de vignes. Le FLEURIE TRENEL provient de terroirs qui sont parmi les plus réputés comme «le clos des Moriers», «la Roilette», et les «Rochaux».

DÉGUSTATION

Robe jeune aux reflets grenat et violette. Nez fruité évoquant après agitation la finesse de la violette et de la pivoine. Ample et ronde, la bouche aux tanins soyeux est imprégnée d'arômes fruités qui persistent longuement. La structure équilibrée de ce Fleurie lui permettra de se laisser apprécier pendant 3 ou 4 ans.

CONSOMMATION ET SERVICE

Il se consomme à des températures variant entre 13° et 15°C et outre les volailles et viandes blanches, il accompagne fort bien le gigot à la beaujolaise, un agneau à la crème d'ail.