

**ORIGINE :**

Mâconnais, France

CEPAGE :

Gamay noir à jus Blanc

ÂGE DE LA VIGNE :

20 à 60 ans selon les parcelles.

SOL :

Terrains argilo-siliceux

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.

MÂCON ROUGE

SITUATION

Situé entre Tournus et Mâcon, le vignoble des Mâcon rouges est délimité au nord et à l'ouest par une rivière se jetant dans la Saône (la Grosne), à l'est par la plaine de la Saône et au sud par le massif du Beaujolais. La sélection TRENEL est issue d'une cuvée provenant de Serrières, situé à l'extrême sud de la Bourgogne.

DÉGUSTATION

D'une couleur groseille soutenue, il se boit jeune pour découvrir ses arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise). Un bon équilibre en tanins lui permet d'être gouleyant, fruité, rond en bouche, très évocateur de son terroir. Avec les années les tanins vont s'harmoniser en un bouquet profond lui permettant de se conserver avec profit.

CONSOMMATION ET SERVICE

Il se consomme à une température de 12 à 14°C ; il est le compagnon des petits mâchons entre amis et suit très bien sur les charcuteries, viandes et fromages de chèvres.