



ORIGINE :
Mâconnais, France

CEPAGE :
Chardonnay

ÂGE DE LA VIGNE :
25 à 50 ans selon les parcelles.

SOL :
Argilo-calcaire

FERMENTATION :

La fermentation alcoolique intervient soit en cuve (inox ou ciment) soit en barrique de chêne.

Cette phase est plus ou moins longue.
Elle peut parfois durer plusieurs semaines, voire quelques mois.

C'est une période très importante, car le vin acquiert une grande part de son caractère à ce moment-là (arômes, fruits).

MÂCON VILLAGES

SITUATION

Le Mâconnais forme sur la carte un rectangle de 50 km environ, du Nord au Sud, d'une quinzaine de kilomètres d'Est en Ouest. Le MÂCON VILLAGES TRENEL, est issu d'un assemblage de cuvées en provenance des communes de Charnay-lès-Mâcon, Farges-les-Mâcon, secteurs s'étendant du sud jusqu'au nord du Mâconnais. Cette association lui donne à la fois équilibre et finesse aromatique, qui reflète toute l'expression caractéristique du Chardonnay.

DÉGUSTATION

Belle robe brillante or-clair. Au nez frais et floral se mêlent des arômes de fruits frais (agrumes). La bouche, souple et ronde, s'étire harmonieusement en longueur pour s'achever sur une touche citronnée agréable.

CONSOMMATION ET SERVICE

Servi frais, de 8 à 11°C, c'est un vin sec, agréable avant les repas, et qui accompagne merveilleusement les fruits de mer, poissons, ainsi que les viandes blanches et fromages de chèvre.