

**ORIGINE :**

Beaujolais, France

CEPAGE :

Gamay noir à jus blanc

ÂGE DE LA VIGNE :

20 à 60 ans selon les parcelles.

SOL :

Charnière entre la zone argilo-silicieuse du mâconnais et granitique du beaujolais.

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.

SAINT-AMOUR

Médaille d'Or pour le millésime 2007 au Concours Victor Puilliat à Chiroubles

Médaille d'Or pour le millésime 2007 au Concours Japan Wine Challenge 2008

SITUATION

Ce Cru au nom charmeur est le plus septentrional des Crus du Beaujolais puisque son vignoble se situe presque exclusivement en Saône et Loire. Le SAINT AMOUR TRENEL est issu du «domaine des champs Grillés ».

DÉGUSTATION

Doté d'une très belle robe rouge rubis, ce vin s'épanouit dans le verre, en libérant d'agréables notes de fruits rouges assez mûrs (groseille, cerise). L'attaque est franche, soutenue par des tanins encore serrés, mais qui dans quelques mois iront en s'assouplissant. Ce saint Amour sera prêt à boire après 5 à 6 mois de bouteilles , mais pourra sans problème attendre 2 à 4 ans.

CONSOMMATION ET SERVICE

Servi à bonne température - 14 à 15°C - il s'harmonise très bien avec la volaille, gibier à plumes ou viande rouge.