



# TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

## VIN DU BEAUJOLAIS

### BEAUJOLAIS BIO



**Appellation :**

AOP Beaujolais

**Cépage :**

Gamay noir à jus blanc

Reconnue en septembre 1937, l'appellation régionale Beaujolais est la plus étendue de la région. Elle produit des vins frais et fruités, parfaits pour fêter le retour des beaux jours.

Le Beaujolais Bio de la Maison Trenel est issu de l'extrémité Est de la région des Pierres Dorées, d'une parcelle regardant le Mont Blanc. La vigne y est travaillée selon les principes de l'agriculture biologique, dans le respect de l'environnement et de la tradition.

**Sol :**

Argilo-calcaire.

Exposition Est.

**Vinification :**

Vendanges manuelles puis macération en grappes entières durant 8 à 10 jours. Pressurage puis fermentations en cuve inox pendant 1 mois. Non collé et légère filtration avant mise en bouteilles.

**Dégustation :**

**Robe :** Robe rubis.

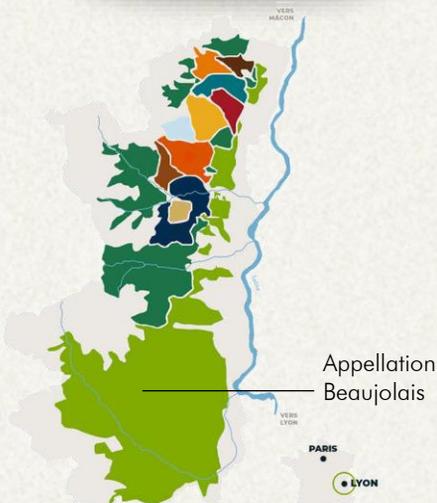
**Nez :** arômes friands et gourmands de fruits rouges mûrs et d'épices.

**Bouche :** Bouche harmonieuse et croquante. Son terroir argileux lui confère profondeur et tanins soyeux. Un vin de plaisir porté sur la gourmandise.

**Service :**

A déguster entre 13°-15°C. Potentiel de garde de 3 à 4 ans.

**Idées d'accords :** Apéritif entre amis, barbecue, charcuterie ou œufs en meurette



© Vins du Beaujolais