



BEAUJOLAIS NOUVEAU

Situation

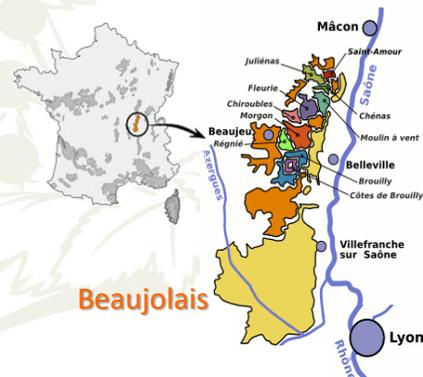
La sélection Beaujolais de la Maison TRENEL provient des secteurs de Villefranche et du Bois d'Oingt, plus communément appelé secteur des « Pierres Dorées », en référence aux roches calcaires de couleur jaune intense constituant les sous-sols de la région. Les sols sont argileux et les vignes particulièrement bien exposées. C'est cet effet terroir qui confère à ce Beaujolais Nouveau toute sa richesse et sa suavité.

Dégustation

Ce vin s'annonce par une robe rouge dense et brillante, aux reflets pourpres prononcés. Au nez, des arômes frais et gourmands tels que la mûre, la cerise, la framboise et la fraise des bois dansent avec des touches plus subtiles comme la réglisse, le tabac, la violette ou la pivoine. Cette mise en scène se répète en bouche, que le vin caresse avec sensualité par ses aspects suaves et gourmands associés à une belle fraîcheur. La dégustation s'achève en faisant tomber le rideau sur une finale fruitée, aérienne et persistante.

Consommation et service

Il se consomme de préférence dans l'année de production si l'on veut profiter de toutes ses saveurs fruitées, mais osez garder ce vin 1 à 2 ans, et il saura vous surprendre. A servir frais -12 à 14°C- sur charcuterie, volailles et fromages.



Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

10 à 95 ans selon les parcelles.

Sol

Dépôt sédimentaire argilo-calcaire constitué de roches variées.

Fermentation

Macération en grappes entières durant 5 à 6 jours avec fermentation à température régulée pour préserver les arômes fruités. Non collé et filtration avant mise en bouteilles.