



# TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

## VIN DU BEAUJOLAIS

### JULIÉNAS

**Appellation :**

AOP Julié纳斯

**Cépage :**

Gamay noir à jus blanc

Située à l'extrême nord-ouest du Beaujolais, l'AOP Julié纳斯 est à la charnière du Beaujolais et du Mâconnais. La vigne y est cultivée sur un patchwork de terroirs, entre 230 et 420 mètres d'altitude.

Le Julié纳斯 Trenel est un hommage à Marius Sangouard, vigneron de l'appellation et partenaire sans faille de la Maison Trenel, dont le vignoble est aujourd'hui travaillé suivant les mêmes traditions et méthodes culturelles par son neveu. Il provient de vieilles vignes situées sur les climats « Les Capitans », de « La Croix-Rouge » et du « Bois de la Salle ».

**Sol :**

Majoritairement alluvionnaire et quelques zones schisteuses. Exposition Sud.

**Vinification :**

Macération en vendange entière pour 70% pendant 10 à 12 jours. Elevage en cuve béton. Pas de collage. Filtration légère

**Dégustation :**

**Robe :** robe rubis soutenue.

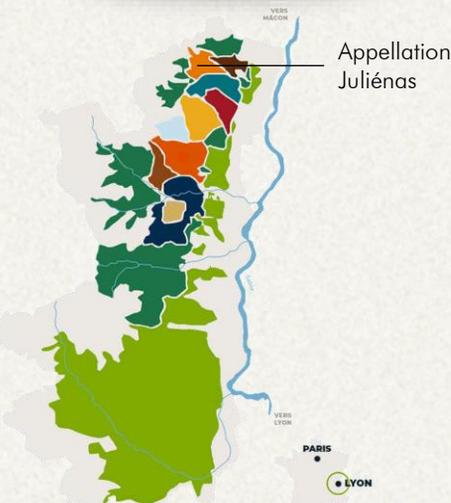
**Nez :** des arômes envoûtants de fruits rouges (groseille, fraise, framboise) et de fruits noirs, comme la mûre. On y retrouve également des touches épicées (réglisse et poivre) mais également une touche minérale (pierre à fusil).

**Bouche :** vin voluptueux et ample avec des tanins soyeux. Une belle fraîcheur qui allonge le vin et nous amène vers une finale fruitée et élégante.

**Service :**

A déguster entre 15°-16°C. Potentiel de garde de 7 à 10 ans.

**Idées d'accords :** Epaule d'agneau rôtie, confit de canard ou des fromages à pâte molle.



© Vins du Beaujolais