



BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU 2023

Situation

La sélection Beaujolais-Villages de la Maison TRENEL provient de divers secteurs situés au nord du Beaujolais, dans la zone des Crus du Beaujolais. Les sols sont des mélanges de schistes, d'argiles et de calcaires. Ce terroir d'exception est le gage d'un vin séducteur, généreux et gourmand.

Dégustation

Ce vin présente une belle robe pourpre, intense et brillante. Au nez, les arômes sont complexes et très intenses, où s'exprime des arômes de fruits noirs (mûre, myrtille, cassis) accompagnés de fines notes de violette et de réglisse. Cette aromatique se poursuit en bouche, où le vin laisse pleinement exprimer son terroir par une fraîcheur splendide et une belle complexité. La finale s'étend comme un rappel qui prolonge le plaisir de la dégustation.

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 -13 à 15°C- sur charcuterie, volailles et fromages.

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

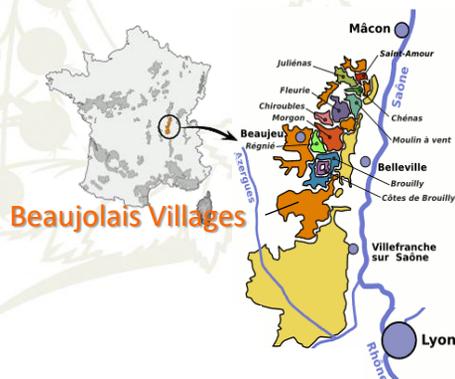
30 à 50 ans selon les parcelles.

Sol

Limono-sableux. Arènes de granit rose, mêlées à des colluvions. Pentes fortes.

Fermentation

Macération en grappes entières durant 5 à 7 jours avec fermentation à température régulée pour préserver les arômes fruités. Non collé et filtration avant mise en bouteilles.



www.trenel.com