



BEAUJOLAIS NOUVEAU BIO 2023

Situation

L'ensemble des raisins ayant donné naissance à cette cuvée provient de deux secteurs : du village de Morgon au sol composé de schistes, qui lui insuffle une belle concentration et de la complexité puis au sud du Beaujolais, dans le secteur des Pierres Dorées, constitué de coteaux argilo- calcaires. Il est à l'origine d'un fruité fin et inimitable.

Dégustation

La robe de ce vin est d'un rouge éclatant marié à d'élégants reflets violets. Le nez est marqué tout d'abord par d'intenses notes de fruits telles que le cassis ou la mûre. Se révèle ensuite doucement un univers plus complexe dans le verre, avec des touches élégantes d'épices pour créer un ensemble appelant à la dégustation. En bouche, le vin est suave, et frappe par sa précision. Sa complexité y forme une colonne vertébrale autour de laquelle viennent s'articuler une sensation fruitée ainsi que des tanins soyeux. L'équilibre est plaisant, celui d'un vin de terroir convivial, subtil et raffiné.

Consommation et service

Il se consomme de préférence dans l'année de production si l'on veut en goûter toutes ses saveurs fruitées, mais ce Beaujolais saura vous surprendre dans les 2 ans à venir. 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

15 à 30 ans selon les parcelles.

Sol

Dépôt sédimentaire argilo-calcaire constitué de roches variées et sols plus sableux et granitiques.

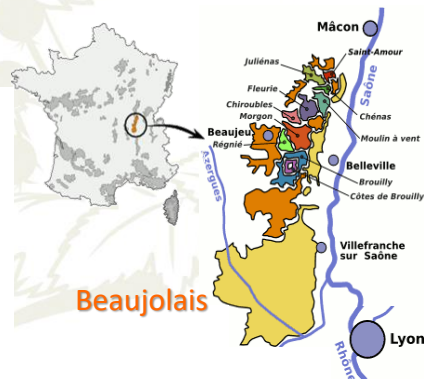
Fermentation

Macération en grappes entières durant 5 à 6 jours puis pressurage et fin des fermentations en cuve. Non collé et filtration avant mise en bouteilles.

AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE



www.trenel.com