

# 3<sup>e</sup> FLEUVE BY DANIEL & DENISE TRENEL

## BEAUJOLAIS VILLAGES

ROUGE  
RED



### LE CÉPAGE

Gamay Noir à jus blanc 100 %.

### LE TERROIR

Issu du secteur de Clochemerle (Vaux en Beaujolais), sur des terrains sablo-limoneux très pentus (jusqu'à 40 %). Les vignes ont plus de 40 ans.

### LES VENDANGES

Manuelles.

### LA VINIFICATION

Traditionnelle, majoritairement en grappes en entières, avec une durée de cuvaison de 12 à 20 jours. Pendant la fermentation et les macérations les cuves sont travaillées avec des remontages, pigeages et délestages.

### L'ÉLEVAGE

Élevage réalisé en cuves inox et béton.

### LA DÉGUSTATION

**ROBE** : puissante, profonde, avec des reflets violacés.

**NEZ** : intense, sur les fruits noirs bien mûrs avec une pointe de framboise. D'une belle complexité.

**BOUCHE** : suave et structurée, très persistante.

L'acidité est bien présente et équilibre le vin.

À la fois frais et gourmand.

**JOSEPH VIOLA NOUS PROPOSE SUR CE VIN :**

pâté en croûte de foie gras de canard et ris de veau de lait - élu champion du monde 2009.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION** : 15 °C.

**LA GARDE** : de 3 à 5 ans.

### GRAPE VARIETY

Gamay Noir à jus blanc 100%.

### TERROIR

From the area around Clochemerle (Vaux en Beaujolais), on very steep (up to 40% incline) sandy-loam terrain. The vines are over 40 years old.

### HARVEST

By hand.

### VINIFICATION

Traditional, mainly in whole bunches, with a 12 to 20-day vating period. Pumping over, cap punching and rack and return operations are carried out during the fermentation and maceration.

### MATURING

Takes place entirely in vats (concrete and stainless steel).

### TASTING

**COLOUR**: powerful, deep with purplish tints.

**NOSE**: intense, very ripe black fruit with a touch of raspberry. Lovely complexity.

**PALATE**: soft and well-structured, very persistent.

Balanced by a pronounced acidity. Fresh and succulent.

**JOSEPH VIOLA SUGGESTS WITH THIS WINE:**

duck *foie gras* pâté en croûte or milk-fed calf's sweetbread - voted world champion 2009.

**SERVING TEMPERATURE**: 15°C.

**AGEING POTENTIAL**: 3-5 years.

