

3^e 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.

