



# TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

## VIN DU BEAUJOLAIS

### BEAUJOLAIS BLANC

**Appellation :**

AOP Beaujolais

**Cépage :**

Chardonnay

Le Beaujolais Blanc est une exception dans sa région, traditionnellement productrice de vin rouge. Pourtant, il a su étonner les meilleurs dégustateurs, qui lui ont trouvé la prestance d'un grand vin blanc. Il est issu de quelques parcelles qui, par leurs sols différents, permettent avec succès l'épanouissement du chardonnay. Le Beaujolais Blanc Trenal provient de 2 parcelles du Sud de la région. L'une dans les Pierres Dorées, apporte une belle tension provenant d'un terroir calcaire. L'autre, granitique sur Montmelas, lui confère une touche minérale. Ce bel assemblage lui permet de rivaliser avec les crus les plus prestigieux.

**Sol :**

Argilo-calcaire en majorité et éclat de roche granitique.

**Vinification :**

Après débouillage, les fermentations se déroulent en cuve inox à température maîtrisée entre 16° et 18°C afin de révéler l'aspect fruité du vin.

Elevage sur lie fine en cuve inox.

**Dégustation :**

**Robe :** Belle robe or pâle.

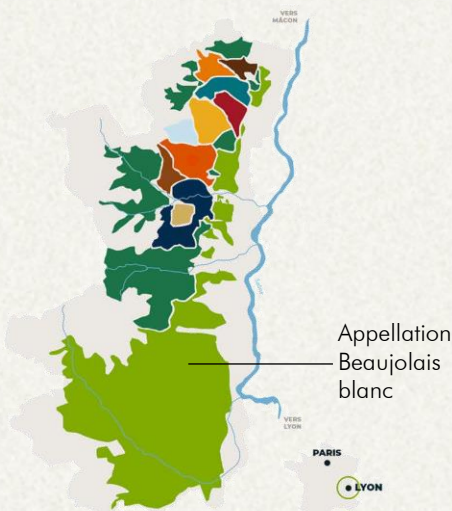
**Nez :** Typique du Beaujolais blanc, ce vin exhale un bouquet d'arômes associant fruits à noyaux, tels que la pêche blanche et l'abricot mûr mais également des notes d'aubépine.

**Bouche :** fraîche, rondeur, amplitude et exotisme.

**Service :**

A déguster entre 10°-12°C. Potentiel de garde de 2 à 3 ans.

**Idées d'accords :** fromage de chèvre sec, fruits de mer ou cabillaud en papillote.



© Vins du Beaujolais

TRENEL - 33, Chemin du Buéry - 71850 Charnay les Mâcon - contact@trenel.com - Tél : 33 (0)3 85 34 48 20

www.trenel.com