



BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU

Situation

La sélection Beaujolais-Villages de la Maison TRENEL provient des secteurs de Clochemerle et de Beaujeu. Les sols sont granitiques, pauvres et très pentus. Les parcelles de vignes sélectionnées sont exposées Sud et Est pour permettre une maturation optimale et régulière des raisins. Ce terroir d'exception est le gage d'un vin séducteur, plein et fruité.

Dégustation

Ce vin présente une robe rouge intense et brillante, avec de beaux éclats violets. Au nez, il joue une partition complexe et très intense, où s'exprime surtout une large famille d'arômes fruités tels que la mûre, la framboise, la confiture de fraise, la myrtille ou encore la groseille. Elle est élégamment accompagnée par des touches plus légères de rose, réglisse, violette ainsi que de lavande. Cette mélodie est rejouée en bouche, où le vin laisse pleinement exprimer son terroir par une fraîcheur splendide et une suavité exceptionnelle. 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

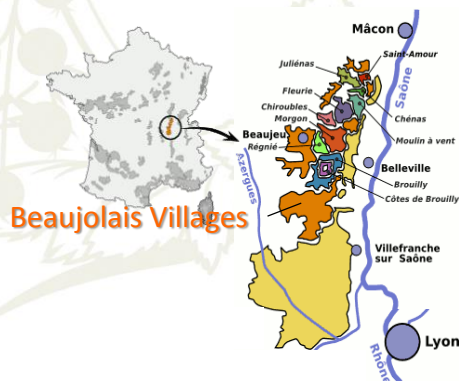
30 à 50 ans selon les parcelles.

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

Les
Villages