



# TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

## CLIMAT D'EXCEPTION

### FLEURIE

### LA MADONE



#### Appellation :

AOP  
Fleurie

#### Cépage :

Gamay noir  
à jus blanc

Situé au cœur des crus du Beaujolais, l'appellation Fleurie est abritée des vents d'ouest par les monts du Beaujolais et bénéficie d'une exposition sud-est. Elle s'étale jusqu'au pied de la chapelle de la Madone, à 425m d'altitude, lieu-dit emblématique du Beaujolais, surmontée d'une vierge protectrice.

Le terrain léger des coteaux engendre des vins remarquables par leur finesse : le Fleurie est souvent présenté comme le plus fin des crus du Beaujolais.

#### Sol :

Granitique en arènes peu profondes.  
Orientation Sud, Sud-Ouest.

Parcelle d'un seul tenant, 1 hectare. Age moyen des vignes 50 ans.

#### Vinification :

Cuvaison de 21 jours avec 50% de grappes entières. Elevage d'une durée de 10 mois. 90% en cuve béton, 10% en fûts de chêne français de 1 vin. Pas de collage. Filtration légère.

#### Dégustation :

**Robe :** Robe rubis aux reflets violacés.

**Nez :** Comme toujours sur ce Climat plus frais, les arômes sont subtils et floraux (pivoine, violette, rose fanée...) mais aussi fruités avec des notes de cassis et de mûre.

**Bouche :** L'attaque est intense, élégante et fraîche. Avec une jolie structure, ce vin est taillé pour la garde.

#### Service :

A déguster entre 13°-15°C. Potentiel de garde de 5 à 10 ans.

**Idées d'accords :** Carré de veau en croûte d'herbes, jus et légumes nouveaux, Carpaccio de bœuf, câpres, parmesan et roquette, Piperade Basque traditionnelle.

