

Beaujolais



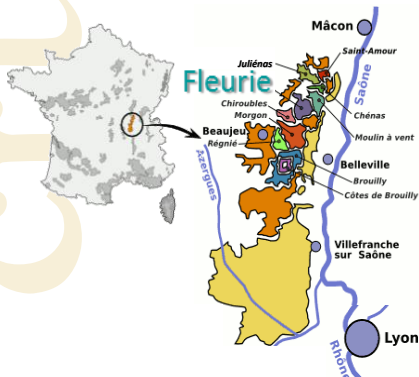
**Origine**  
Beaujolais, France

**Cépage**  
Gamay noir à jus blanc

**Age de la vigne**  
50 ans

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

**Vinification**  
1<sup>ère</sup> cuvée issue 100% des vignes TreNel.  
Cuvaison de 21 jours, 50% de grappes entières, élevage en cuve béton sur le Millésime 2018. Pas de collage. Filtration légère.



**TRENEL**  
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

## NOS CLIMATS D'EXCEPTION

### FLEURIE LA MADONE

#### Situation

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 425 m 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 féminin des crus du Beaujolais.

#### Dégustation

Vin à la robe rubis aux reflets violacés qui révèle un nez au bouquet profond. Comme toujours sur ce Climat plus frais les arômes sont subtils et floraux (Pivoine, violette, rose fanée). La richesse du Millésime 2018 lui confère également des arômes très mûrs de Cassis et de Mûres.

La bouche est intense, fraîche et structurée.

#### Consommation et service

Servir entre 15° et 16°C sur une viande rouge, un plat en sauce (une joue de porc).

Agréable également sur des fromages de Bourgogne.

A boire dès 2020, il atteindra son apogée vers 2025.

[www.trenel.com](http://www.trenel.com)