

Beaujolais



TRENEL
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

NOS CLIMATS D'EXCEPTION



JULIÉNAS 2015

LES CAPITANS

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

60 à 120 ans selon les parcelles

Sol

Caillouteux d'alluvions anciennes sur matrice argilo-granitique

Vinification

Éraflage à 50 %, levures indigènes, macération de 26 jours avec maîtrise des températures autour de 30° C.

Élevage de douze mois pour moitié en demi-muids de 3 à 7 ans et pour moitié en cuve. Pas de collage. Filtration légère.

Situation

Situé au nord-ouest du Beaujolais, l'aire de **Julié纳斯** est à la charnière de deux royaumes, celui du Gamay beaujolais et celui du Chardonnay mâconnais.

Le climat **Les Capitans** est certainement le plus renommé de l'appellation. Son sol, matrice d'argile et de granite, lui assure une alimentation hydrique stable tout au long de l'année. Grâce à son exposition sud, les raisins mûrissent de façon optimale et produisent un vin finement charpenté aux arômes fruités et épicés.

Le millésime **2015** fût particulièrement chaud, mais la qualité du sol permit une bonne maturité des raisins ainsi que des rafles, élément capital de la vinification traditionnelle beaujolaise.

Dégustation

Vin à la robe sombre, qui révèle un nez au bouquet profond. Tout en complexité, il marie fruits noirs, tabac et réglisse, arômes typique de son terroir.

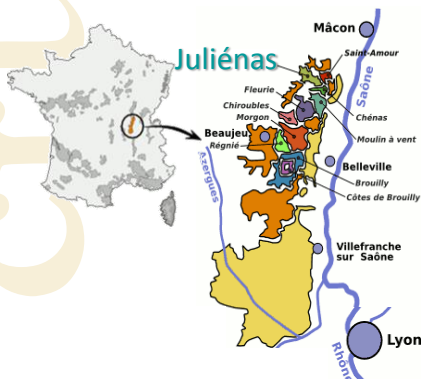
Sa bouche est une révélation de ses nombreuses qualités. Il est puissant, avec des tanins assouplis par son long élevage.

Il présente un équilibre parfait, avec une touche de fraîcheur nécessaire dans ce millésime solaire. Il est doté d'une grande longueur en bouche, signe d'un vin exceptionnel.

Consommation et service

Servir entre 15° et 16°C sur un gibier à plumes, une épaule d'agneau rôtie ou un confit de canard. Agréable également sur des fromages à pâte molle.

A boire dès 2018, il atteindra son apogée vers 2030.



www.trenel.com