



# TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

## VIN DU BEAUJOLAIS

### MOULIN À VENT



**Appellation :**

AOP Moulin à Vent

**Cépage :**

Gamay noir à jus blanc

Trait d'union entre le Beaujolais et la Bourgogne, l'appellation Moulin à Vent est, en 1925, le premier Cru délimité du Beaujolais, Le Moulin à Vent Trenel provient d'un assemblage de différents lieux-dits : les Bois Maréchaux (matrice argilo granitique) et les Thorins (arènes granitiques avec inclusions de manganèse) qui sont au pied du Moulin à Vent.

**Sol :**

Arènes granitiques et argilo-granitique.  
Expositions variées de Est à Sud.

**Vinification :**

Macération en grappes entières durant 18 jours. Elevage en fûts de chêne (15%) et en cuve inox pour 10 mois. Pas de collage et filtration légère.

**Dégustation :**

**Robe :** Robe rubis profonde.

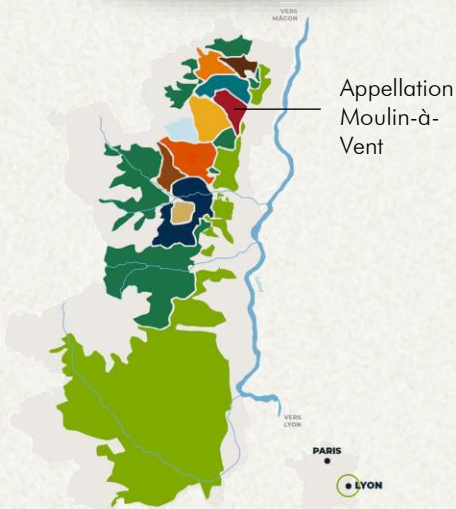
**Nez :** Large palette aromatique qui associe des notes de fruits noirs murs comme la cerise mais aussi de violette, de poivre blanc et des épices douces. Le vin hérite de quelques touches boisées issues de son élevage.

**Bouche :** La bouche est suave tout en exprimant un côté minéral affirmé, une finale épicée et des tanins serrés.

**Service :**

A déguster entre 14°-16°C. Potentiel de garde de 7 à 12 ans.

**Idées d'accords :** une pièce de bœuf maturée et grillée, un coq au vin, des lasagnes d'aubergines ou camembert rôti.



© 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