



# TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

## CLIMAT D'EXCEPTION

### POUILLY-VINZELLES

#### LES QUARTS



#### Appellation :

AOP Pouilly-Vinzelles

#### Cépage :

Chardonnay

Situé près de Mâcon, Pouilly-Vinzelles est produit sur la commune de Vinzelles et ici sur son plus beau Climat, « Les Quarts », qui ne représente que 10 hectares. Les vignes subissent encore l'influence de la Roche de Solutré avec la présence d'éléments argilo-calcaires du jurassique. Le Chardonnay est le seul cépage autorisé. Il offre ici un résultat que l'on ne trouve nulle part ailleurs en Bourgogne.

#### Sol :

Argilo-calcaire superficiel avec inclusions de quartz.  
Exposition Est.

#### Vinification :

Pressurage pneumatique puis léger débourage. Entonnage immédiat pour fermentation en levures indigènes, à température maîtrisée entre 20° et 21°C afin de conférer à ce vin amplitude et structure. Fermentation malolactique réalisée entièrement. Elevage en fûts de chêne français (400 litres) pendant 12 mois.

#### Dégustation :

**Robe :** Vin éclatant à la robe or pâle, limpide et brillante.

**Nez :** Bouquet intense et très expressif, sur des arômes fruités comme la pêche et les agrumes. L'élevage est également présent avec des notes de pain grillé, de beurre et une fine réduction.

**Bouche :** C'est un vin dense et opulent, avec une belle acidité et minéralité. Elles apportent de la fraîcheur qui permet une très belle persistance aromatique en finale.

#### Service :

A déguster entre 10°-12°C. Potentiel de garde de 5 à 10 ans.

**Idées d'accords :** Volaille de Bresse à la crème, Poulpe rôti à la Méditerranéenne, Avocat grillé, suprêmes de pamplemousse, pickles d'oignon et vinaigrette citronnée.

Appellation  
Pouilly-Vinzelles

