



TRENEL
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

NOS CLIMATS D'EXCEPTION

POUILLY-VINZELLES
CLIMAT « LES QUARTS »



Origine

Mâconnais, France

Cépage

Chardonnay

Âge de la vigne

55 ans

Sol

Formations calcaires et marno-calcaires.

Vinification

Débourbage léger, entonnage immédiat, levures indigènes, températures maîtrisées entre 20° et 21°C afin de conférer à ce vin amplitude et structure. Fermentation malolactique réalisée entièrement. Elevage en fût de chêne français à 100 % pendant 12 mois.

Situation

Situé au Sud de la Saône et Loire, près de Mâcon, le Pouilly-Vinzelles est produit sur la commune de Vinzelles et ici sur un seul Climat. Les vignes subissent encore l'influence de la Roche de Solutré avec la présence de 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.

Dégustation

Vin éclatant à la robe or pâle, limpide et brillante aux reflets verts. Le nez possède un bouquet intense et net, très expressif, sur des arômes de fruits à chair blanche comme l'abricot et la pêche. Sont présents aussi les agrumes avec le pamplemousse, et une note pain grillé et beurrée. En bouche c'est un vin dense et opulent, avec une belle acidité, qui apporte de la fraîcheur et permet une très belle persistance aromatique en finale.

Consommation et service

Servir entre 11° et 13°C sur un poulet de Bresse à la crème, ou même avec un Comté de 12 mois d'affinage. A boire dans sa jeunesse ou à conserver entre 5 et 10 ans.

