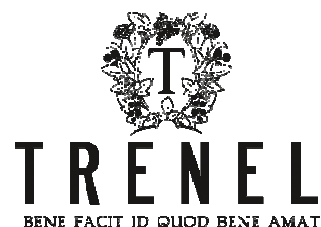


Beaujolais



## BEAUJOLAIS VILLAGES

### Situation

L'appellation Beaujolais Villages est née d'un désir des vigneronniers de sélectionner les meilleurs coteaux du Beaujolais. Elle regroupe 38 communes de la région et produit des vins rouges, blancs et rosés de caractère. Le Beaujolais Villages Trénel provient majoritairement des secteurs de Perréon et de Clochemerle. Les parcelles aux sols limono-sableux et granitiques sont exposées sud et est.

### Dégustation

Au regard, ce Beaujolais Villages présente une robe rubis, profonde et brillante avec des reflets violines. Le nez est à dominante de fruits rouges (fraise, groseille) associé à des parfums de fleurs (rose grasse, pivoine). Il possède une belle structure en bouche, avec des tanins souples et soyeux. Ce vin plein de vitalité est doté d'une bonne persistance aromatique.

### Consommation et service

Servir de 13° à 15°C sur des charcuteries ou lors d'un pique nique printanier. Il sera également délicieux sur une fondue bourguignonne.

A consommer dans les 3 à 4 ans.

### Origine

Beaujolais, France

### Cépage

Gamay noir à jus blanc

### Age de la vigne

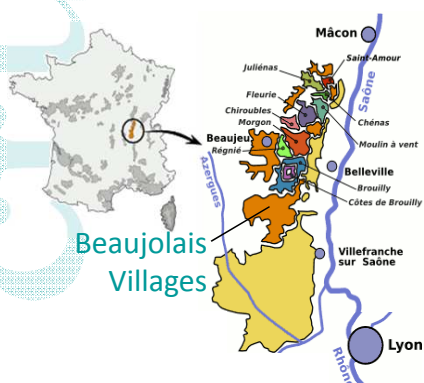
30 à 60 ans selon les parcelles

### Sol

Limono-sableux granitique

### Vinification

Macération de 8-10 jours des raisins, dont 30% éraflés. Elevage de 6 mois en cuve béton. Non collé et filtration légère avant mise en bouteille.



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