



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

VIN DE BOURGOGNE

BOURGOGNE BLANC



Appellation :
AOP Bourgogne

Cépage :
Chardonnay

L'AOP Bourgogne Chardonnay s'étend sur les départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or et de la Saône-et-Loire. Il s'agit d'une AOP Régionale qui est donc commune à tout le vignoble de Bourgogne. Cette AOP représente la moitié de la production locale et couvre presque 2000 hectares de superficie. Elle suit des critères stricts de vinification et d'élaboration, faisant ainsi des vins d'une grande qualité (rendements / terroirs / modes de production et savoir-faire locaux). La situation géographique du vignoble confère aux vins de Bourgogne une identité unique et en fait la terre de prédilection des cépages Pinot Noir et Chardonnay.

Sol :
Argilo-calcaire.
Exposition Sud.

Vinification :
Fermentation en cuve inox à température maîtrisée entre 16° et 18°C afin de révéler l'aspect fruité du vin.
Elevage de 6 mois (90% sur lies en cuve inox et 10% en barriques) pour apporter amplitude et rondeur.

Dégustation :
Robe : Robe jaune or aux reflets verts.
Nez : La pêche et les fleurs blanches se mêlent à des fines notes d'agrumes.
Bouche : souple et ronde, pleine de fraîcheur qui se termine sur une belle longueur.

Service :
A déguster entre 10°-12°C. Potentiel de garde de 3 à 4 ans.
Idées d'accords : Apéritif, poissons et fruits de mer, fromages type Brie ou Saint-Nectaire.




VINS DE
BOURGOGNE