



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

VIN DU BEAUJOLAIS

BEAUJOLAIS

CUVÉE ROCHEBONNE



Appellation :

AOP Beaujolais

Cépage :

Gamay noir à jus blanc

Reconnue en septembre 1937, l'appellation régionale Beaujolais est la plus étendue de la région. Elle produit des vins frais et fruités, parfaits pour fêter le retour des beaux jours.

Le Beaujolais Cuvée Rochebonne de la Maison Trenel est issu de l'extrémité Est de la région des Pierres Dorées. Situées sur Lucenay, ces parcelles sont particulièrement anciennes, la première ayant été plantée en 1922. Le sol y est très argileux et confère au vin rondeur et structure.

Sol :

Argile sur roche mère calcaire.
Exposition Est.

Vinification :

Vendange manuelle puis macération de 8 à 10 jours en grappe entière. Elevage de 5 mois en cuve béton. Non collé et filtration légère avant mise en bouteille.

Dégustation :

Robe : robe rouge rubis intense.

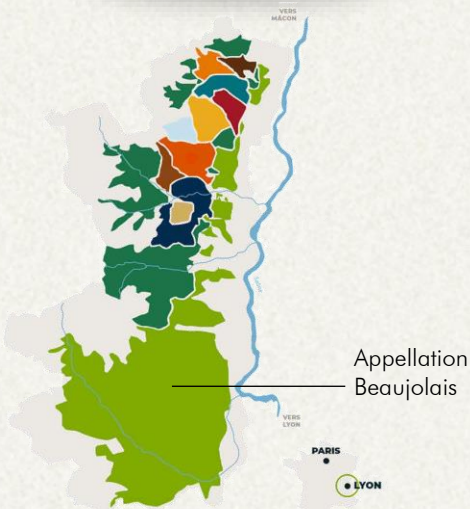
Nez : Vin fruité et gourmand dans lequel on y retrouve des arômes caractéristiques de cerise, de myrtille et de framboise, associés à la minéralité typique du terroir des Pierres Dorées.

Bouche : Tanins fins et soyeux. Des notes de réglisse et de poivre se développent.

Service :

A déguster entre 12°-14°C. Potentiel de garde de 2 à 3 ans.

Idées d'accords : Charcuteries, volailles grillées ou même tarte aux fruits rouges.



© Vins du Beaujolais