

crus
beaujolais



BEAUJOLAIS BIO

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

30 à 40 ans selon les parcelles

Sol

Argile-calcaire

Vinification

Macération en grappes entières durant 5 à 6 jours puis pressurage et fin des fermentations en cuve pendant 1 mois. Non collé et filtration avant mise en bouteilles.

Situation

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.

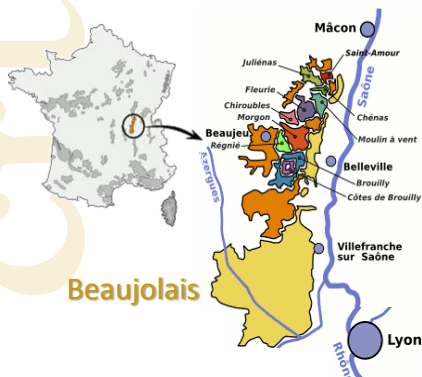
Le Beaujolais Bio de la Maison Trénel est issu de l'extrémité est de la région des Pierres Dorées, d'une parcelle regardant le Mont Blanc. La vigne y est travaillée selon les principes de l'agriculture biologique, dans le respect de l'environnement et de la tradition.

Dégustation

Ce vin tout en fraîcheur et en élégance présente une jolie robe rubis et des arômes gourmands de fruits rouges mûrs. Son terroir argileux lui confère une profondeur, des tanins soyeux et une bouche harmonieuse.

Consommation et service

A servir de 13° à 15°C pour accompagner une cuisine simple entre amis et pour tous les moments de détente lorsque la météo se radoucit : barbecue, pierrade et pique-nique au bord de l'eau. A boire dans les 3 à 4 ans.



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE

www.trenel.com