



TRENEL
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

NOS CLIMATS D'EXCEPTION



Origine

Mâconnais, France

Cépage

Chardonnay

Âge de la vigne

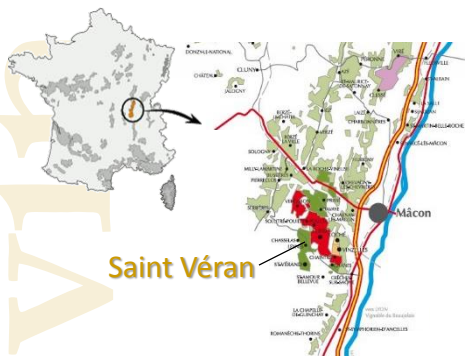
55 ans

Sol

Argile rouge sur socle calcaire

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 non réalisée pour préserver de la fraîcheur. Elevage en fût de chêne à 100 % pendant 12 mois.



Saint Véran



SAINT-VÉРАН

CLOS DES PONCÉTYS

BIO

Situation

L'appellation **Saint-Véran**, créée 1971, entoure le vignoble de Pouilly-Fuissé et a la particularité d'être partagée en deux îlots distincts, sur deux versants du chaînon de Solutré.

Le Clos des Ponceclys est situé à Davayé, en bas de la pente de la roche de Vergisson. A la frontière avec Pouilly-Fuissé, il est considéré comme l'un des meilleurs climats de l'appellation. Son sol argilo-calcaire lui apporte minéralité et finesse tandis que son exposition plein sud le dote d'une puissance et d'une persistance sans pareil.

La vigne est travaillée selon les principes de l'agriculture biologique, dans le respect de l'environnement et de la tradition, afin de refléter pleinement les qualités de son terroir.

Dégustation

Vin éclatant à la robe jaune or et aux arômes complexes, tout en finesse. Son nez exquis marie fleurs nobles, fruits exotiques et agrumes, relevés de touches de poivre blanc, de caramel et de beurre frais.

L'attaque est souple et la bouche va en s'amplifiant, offrant des vagues successives d'arômes sublimes tenus par une belle fraîcheur.

Il est équilibré et ample en fin de bouche, doté d'une grande persistance aromatique.

Consommation et service

Servir entre 11° et 13°C sur des cuisses de grenouilles, un plat épicé comme un tajine d'agneau au citron ou un poulet à la citronnelle et au gingembre.

A boire dans sa jeunesse ou à conserver entre 5 et 10 ans.

www.trenel.com