



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

VIN DE BOURGOGNE

COTEAUX BOURGUIGNONS



Appellation :

AOP Coteaux Bourguignons

Cépage :

Gamay noir à jus blanc

L'appellation Coteaux Bourguignons, créée en 2011, s'épanouit sur tout le vignoble de Bourgogne, et jusqu'aux portes de Lyon. Le Coteaux Bourguignons Trenel est issu de parcelles situées sur les secteurs de Villefranche et du Bois d'Oingt, terroirs calcaires du sud du Beaujolais. 100 % Gamay, il est produit sur des vieilles vignes cultivées en gobelet.

Sol :

Dépôt sédimentaire argilo-calcaire constitué de roches variées. Exposition Sud / Sud-Est.

Vinification :

Macération en grappes entières durant 8 à 10 jours puis pressurage et fin des fermentations en cuve. Non collé et filtration avant mise en bouteilles.

Dégustation :

Robe : belle robe rouge rubis.

Nez : notes de petits fruits rouges et noirs mais également d'épices. Une légère touche de noyau de cerise évoque son cousin, le Pinot noir.

Bouche : Vin élancé et gourmand. Il est rond avec une belle fraîcheur. C'est un vin croquant avec des tanins fins et serrés.

Service :

A déguster entre 13°-16°C. Potentiel de garde de 2 à 3 ans.

Idées d'accords : Viandes en sauce ou grillées mais il peut aussi se révéler sur certains fromages de caractère comme l'Époisses.

Disponible en capsule à vis



VINS DE
BOURGOGNE