



COTEAUX BOURGUIGNONS

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

40 à 60 ans selon les parcelles.

Sol

Dépôt sédimentaire argilo-calcaire constitué de roches variées.

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.

Situation

L'appellation Coteaux Bourguignons, créée en 2011, s'épanouit sur tout le vignoble de Bourgogne, de Chablis aux portes de Lyon. Il est produit dans les trois couleurs et a la particularité de pouvoir être un vin d'assemblage ou monocépage.

Le Coteaux Bourguignons Trénel 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.

Dégustation

Ce vin gourmand à la belle robe rouge rubis dégage des notes de petits fruits rouges et noirs. Une légère touche de noyau de cerise évoque son cousin, le Pinot noir.

En bouche, il est rond avec une belle fraîcheur. C'est un vin facile à boire et plein de croquant.

Consommation et service

Il s'apprécie entre 15° et 18° et accompagne volontiers les viandes en sauce ou grillées. Il peut aussi se révéler sur certains fromages de caractère comme l'Epoisses.

