



# TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

## VIN DU BEAUJOLAIS

### CÔTE DE BROUILLY

**Appellation :**

AOP Côte de Brouilly

**Cépage :**

Gamay noir à jus blanc

Le vignoble de la Côte-de-Brouilly recouvre en quasi-totalité les pentes du Mont Brouilly. Contrairement au reste du Beaujolais, majoritairement granitique, les sols du Mont Brouilly sont constitués de pierre bleue d'origine volcanique. La combinaison de ce sol caractéristique et de l'altitude donne toute sa complexité aux vins qui y sont produits.

Le Côte de Brouilly Trenel provient de parcelles situées sur la partie sud du Mont Brouilly.

**Sol :**

Granite andésite (pierres bleues).

Exposition Sud / Sud-Est.

**Vinification :**

Vendange manuelle puis macération pendant 20 jours. Eraflage à 60%. Elevage principalement en cuve béton mais 15% est élevé en fûts de chêne. Pas de collage. Filtration légère.

**Dégustation :**

**Robe :** Robe rouge foncée.

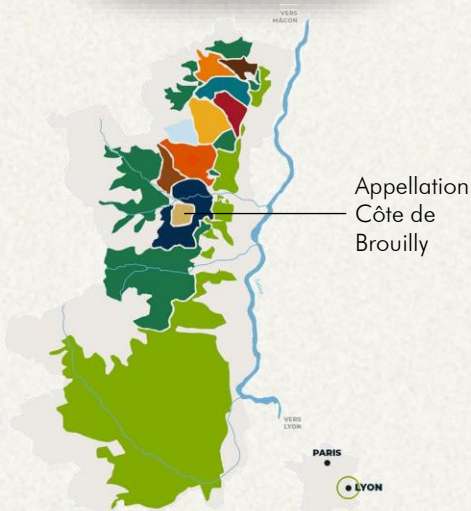
**Nez :** arômes fruités de framboise, de myrtille et de prune, mêlés à des notes de poivre vert et de pierre à fusil.

**Bouche :** Des arômes fruités et épicés en bouche. Il est doté d'une belle structure, de tanins fins et d'une finale toute en souplesse. Puissance et élégance en bouche avec texture fine et agréable.

**Service :**

A déguster entre 15°-16°C. Potentiel de garde de 7 à 12 ans.

**Idées d'accords :** Magret de canard aux cèpes ou soupe de palourdes à la thaï.



© Vins du Beaujolais