



# TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

## VIN DU BEAUJOLAIS

### FLEURIE

**Appellation :**  
AOP Fleurie

**Cépage :**  
Gamay noir à jus blanc

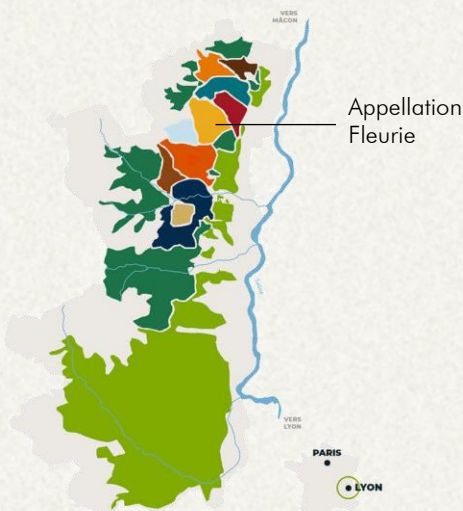
L'appellation Fleurie, située au cœur des crus du Beaujolais, n'est pas une référence à la végétation florissante de la région mais au nom du légionnaire romain Fleurus. Pourtant, ses vins sont souvent décrits comme les plus fins du Beaujolais. Ils présentent en effet une texture charnue et soyeuse et des arômes de violette, de rose ou d'iris, conférés par les sols sableux issus du granite rose dans lesquelles s'implantent les vignes.

**Sol :**  
Sables de granit rose et secteurs limono-argileux plus alluvionnaires Exposition Sud-Ouest / Sud.

**Vinification :**  
Raisins partiellement éraflés. Macération de 15 à 18 jours. Elevage en cuve inox et 5% élevé en barrique pendant 6 à 8 mois. Non collé et filtration légère.

**Dégustation :**  
**Robe :** robe rubis soutenue, tirant sur le violet.  
**Nez :** un bouquet d'arômes tel que violette, pivoine, cerise en passant par des notes épicées de poivre, de réglisse et de cuir.  
**Bouche :** souple et équilibrée, avec une belle rondeur. Très fruitée, ses arômes lui confèrent une superbe longueur. Tanins racés. En somme, un vin gourmand et fringant.

**Service :**  
A déguster entre 15°-16°C. Potentiel de garde de 5 à 7 ans.  
**Idées d'accords :** saucisson brioché, une viande de bœuf persillée et saisie et croûtée à la poêle ou encore une saucisse de Morteau au barbecue.



© Vins du Beaujolais

TRENEL - 33, Chemin du Buéry - 71850 Charnay les Mâcon - contact@trenel.com - Tél : 33 (0)3 85 34 48 20

www.trenel.com