



TRENEL
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

vin de Bourgogne

Origine

Mâconnais, France

Cépage

Chardonnay

Age de la vigne

25 à 55 ans selon les parcelles

Sol

Argilo-calcaire

Vinification :

Levures indigènes à 100%.
Débourbage léger. Fermentation en cuve inox (80%) et en fûts (20%, aucun fût neuf). Collage léger et filtration avant mise.

La température est maîtrisée entre 16° et 18° pour préserver le fruité du vin. La fermentation malo-lactique est réalisée à 100% sur ce millésime.

La mise en bouteille intervient après une légère filtration.



MÂCON CHARNAY

Situation :

Entre la Côte Chalonnaise et la roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur quelques 40 kilomètres, entre Tournus et Mâcon. L'appellation Mâcon Charnay est issu des meilleurs terroirs de la commune de Charnay les Mâcon.

Le Mâcon-Charnay Trénel est issu de parcelles exposées à l'est, sélectionnées sur les lieux-dits Franclieu, Les Chênes et Champgrenon. Superficie totale d'environ 1 ha.

Dégustation

Œil limpide, reflets verts trahissant sa jeunesse sur une trame dorée alléchante. Nez : Minéral et citronné, floral et fruité (pêche blanche, abricot), il possède de nombreuses facettes. Bouche : Une belle tension élève le vin. Elle est contrebalancée par une sensation douce fruitée pour former un vin complet.

Consommation et service

Servir frais, de 8 à 11°C, pour un apéritif ou pour accompagner des fruits de mer, du poisson grillé ou des fromages de chèvre frais ou secs. C'est également le compagnon idéal des Crèmes de Fruits Trénel.

A consommer dans les 3 à 4 ans.