



**Origine**

Mâconnais, France

**Cépage**

Chardonnay

**Age de la vigne**

25 à 50 ans selon les parcelles

**Sol**

Argilo-calcaire

**Vinification**

La fermentation alcoolique intervient exclusivement en cuves inox et béton. La température est maîtrisée aux alentours de 16° 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 VILLAGES 2014

**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 Villages est donnée aux vins provenant de Mâcon et des 26 communes alentours.

Le Mâcon Villages Trénel 2014 est issu parcelles exposées sud et sud-est, sélectionnées sur les communes de Charnay-lès-Mâcon et de Viré. L'assemblage des différents terroirs argileux avec une proportion de calcaire variable lui confère un équilibre juste, entre puissance et subtilité.

**Dégustation**

Ce vin présente une robe brillante or clair. Au nez frais et floral se mêlent des arômes d'agrumes. La bouche, souple et ronde, est toute en longueur et s'achève sur une agréable touche citronnée.

**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.

