



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

VIN DE BOURGOGNE

MÂCON VILLAGES



Appellation :
AOP Mâcon Villages

Cépage :
Chardonnay

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 produit des vins de Mâcon et des 26 communes alentours.

L'assemblage des différents terroirs argileux avec des proportions différentes de calcaire variable lui confère un équilibre juste, entre puissance et subtilité.

Sol :
Argilo-Calcaire.
Exposition Est.

Vinification :
Après un débouillage léger, la fermentation alcoolique intervient à 90% en cuves inox et 10% en fûts de chêne.
La température est maîtrisée aux alentours de 16° pour préserver le caractère fruité du vin.
Légère filtration.

Dégustation :
Robe : Robe or clair brillante.
Nez : des arômes frais et floraux se mêlent aux agrumes.
Bouche : La bouche, souple et ronde, est toute en longueur et s'achève sur des notes citronnées et beurrées.

Service :
A déguster entre 8°-11°C. Potentiel de garde de 3 à 4 ans.
Idées d'accords : pour accompagner des fruits de mer, des tapas, des gougères ou encore un fromage de chèvre.




VINS DE
BOURGOGNE