



TRENEL
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT



* format 70 cl

TRÉS VIEUX MARC DE BOURGOGNE MILLÉSIMÉ 2001 45°

La distillation des marcs des vins de Bourgogne est une tradition qui date du 17^e siècle. Aujourd'hui, ils sont produits dans toute la région et sont issus d'une grande diversité de cépages et de vinifications.

Originaire de la Côte de Nuits, le Très Vieux Marc de Bourgogne Trénel a été élevé pendant plus de 15 ans en foudre et en fût de chêne.

Il est produit avec des marcs de Pinot noir et de Chardonnay 100% égrappés, qui lui confèrent une belle rondeur.

Dégustation

Le Très Vieux Marc de Bourgogne Trénel présente une jolie robe jaune ambrée et brillante. Son nez, fruité et complexe, marie des arômes d'écorce d'orange et de framboise avec des notes de bois ciré et de résine de pin.

Son élevage en fut lui confère une trame caractéristique, alliant fumé, vanille et caramel. En bouche, il est rond et très agréable. Son long élevage a fait fondre la sensation d'alcool.

Consommation et service

Frappé ou chambré, il sera très agréable en digestif après un repas gastronomique. La fraîcheur adoucit l'alcool et la chaleur fait ressortir tous les arômes. A vous de choisir !

www.trenel.com

Trénel Fils – 33, Chemin de Buéry – 71850 Charnay les Mâcon – contact@trenel.com – Tél : 33 (0)3 85 34 48 20 – fax : 33 (0)3 85 20 55 01

spiritueux