

## SAINT-VÉРАН

CHARNAY-LÈS-MÂCON/ BOURGOGNE



Maison Trénel è stata fondata nel 1928 da Henri Claudius Trénel, un ristoratore di Cluny, ed è diventata in breve tempo un punto di riferimento nella produzione di vini e liquori, anche grazie al lavoro del figlio André. Nel 1988 viene acquistata l'azienda di un famoso viticoltore, Jules Chauvet, e nel 2015 Chapoutier prende in mano le redini della cantina. Maison Trénel si trova nella zona meridionale della Borgogna, una terra che negli ultimi anni sta riscuotendo un grande successo, anche grazie al lavoro di realtà come questa.



ANNO DI FONDAZIONE  
1928



ENOLOGO  
JULIEN DESFETES



BOTTIGLIE IN UN ANNO  
380,000



VITIGNI  
CHARDONNAY - PINOT NOIR - GAMAY - ALIGOTÉ



### TIPOLOGIA

Vino bianco – AOC Saint-Véran



### ZONA DI PRODUZIONE

Borgogna, Mâconnais, nei comuni di Davayé, Prissé, Chânes, Chasselas, Leynes, Saint Amour e Saint Vérand.



### VITIGNO

Chardonnay 100%



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilloso-calcareo



### ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

30 – 45 anni



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una leggera decantazione parte la fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata. Affinamento in vasche di acciaio inox e botti di rovere (25%). Fermentazione malolattica parzialmente svolta. Filtrazione leggera.



### COLORE

Giallo dorato pallido.



### PROFUMO

Al naso emergono aromi intensi e complessi, nei quali si alternano fiori e frutti bianchi come fiori di tiglio e pesca.



### SAPORE

In bocca è generoso, rotondo ed equilibrato, con un finale sapido e minerale.



### ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a carni bianche, in particolare arrosti di vitello, pesci pregiati e formaggi a pasta pressata. Temperatura di servizio: 8°-12°.

