

POUILLY-VINZELLES LES QUARTS

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 Pouilly-Vinzelles



ZONA DI PRODUZIONE

Borgogna, Mâconnais, nel comune di Vinzelles nel climats denominato "Les Quarts", di soli 10 ettari.



VITIGNO

Chardonnay 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilloso-calcareo, con inclusioni di quarzo.



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

50 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura pneumatica e decantazione soffice. Fermentazione in barrique con lieviti indigeni a temperatura controllata tra 20 e 21°C. Fermentazione malolattica svolta interamente. Invecchiamento in botti di rovere francese (400 litri) per 12 mesi.



COLORE

Giallo dorato chiaro, limpido e brillante.



PROFUMO

Al naso è intenso ed espressivo, con aromi fruttati di pesca e agrumi che con l'invecchiamento si uniscono a pane tostato e burro.



SAPORE

In bocca è denso, opulento, con un bell'equilibrio tra acidità e mineralità.



ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento polpo arrosto alla mediterranea e pollame nobile. Temperatura di servizio: 10°-12°.

