TRENEL
BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

COTEAUX BOURGUIGNONS

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 Coteaux Bourguignons

ZONA DI PRODUZIONE
Borgogna/Beaujolais, appezzamenti a Villefranche e Bois d'Oingt

VITIGNO
Gamay 100%

COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Argilloso-calcareo.

ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
40 – 60 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Macerazione a grappolo intero per 8 – 10 giorni quindi pressatura e fine della fermentazione in tini. Non chiarificato e filtrato prima dell'imbottigliamento.

COLORE
Rosso rubino.

PROFUMO
Al naso è emergono note di piccoli frutti rossi e neri uniti a ricordi di spezie. Sullo sfondo c'è un sottile tocco di pietra e di ciliegia.

SAPORE
Al palato è snello, rotondo, con una bella freschezza. I tannini sono fini e serrati.

ABBINAMENTI
Ideale in abbinamento con carni in salsa o alla griglia ma anche insieme a formaggi intensi come l'Époisses. Temperatura di servizio: 13°-16°.