



Origine

Beaujolais, France

Cépage

Chardonnay

Age de la vigne

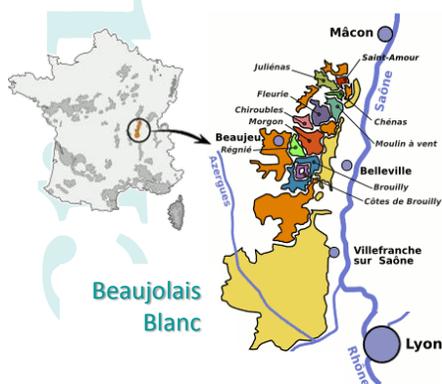
25 ans en moyenne

Sol

Argilo-calcaire et éclat de roches granitiques

Vinification

Après débordage, les fermentations se déroulent en cuve inox à température maîtrisée entre 16° et 18°C afin de révéler l'aspect fruité du vin.



BEAUJOLAIS BLANC

Situation

Le Beaujolais Blanc est une exception dans sa région, traditionnellement productrice de vin rouge. Pourtant, il a su étonner les meilleurs dégustateurs, qui lui ont trouvé la prestance d'un grand vin blanc. Il est issu de quelques parcelles qui, par leurs sols différents, permettent avec succès l'épanouissement du chardonnay.

Le Beaujolais Blanc Trénel provient de deux parcelles du sud de la région. L'une, dans les Pierres Dorées, apporte une belle tension provenant du terroir calcaire. L'autre, granitique sur Montmelas, lui confère une touche minérale. Ce bel assemblage lui permet de rivaliser avec les crus les plus prestigieux.

Dégustation

Doté d'une jolie robe dorée, ce vin exhale un bouquet d'arômes associant fruits à noyaux, tels que la pêche blanche et l'abricot mûr, et notes d'abricot mûr, et notes d'abricot mûr, et notes d'abricot mûr, et notes d'abricot mûr.

En bouche, il est frais mais offre également une rondeur et une amplitude étonnantes. C'est un vin très agréable, doté d'une fraîcheur et d'une minéralité qui lui donne une belle longueur.

Consommation et service

Servi de 10° à 12°C, il accompagnera admirablement un fromage de chèvre sec, une brochette de dinde ou un cabillaud en papillote.

A boire dans les 2 à 3 ans.