

Trenel

BOURGOGNE CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Bourgogne

Zona produttiva Borgogna

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 16° e 18°C.

Invecchiamento Affinamento di 6 mesi per il 90% sulle fecce fini in vasche di acciaio inox e per il 10% in botti.

NOTE ORGANOLETTICHE

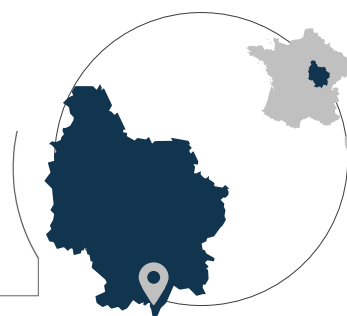
Colore Giallo dorato con riflessi verdi.

Profumo Al naso spiccano note di pesca e fiori bianchi, mescolate con sottili tocchi agrumati.

Sapore In bocca è morbido e rotondo, con una bella freschezza e una lunga persistenza.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo o in abbinamento a pesce e frutti di mare. Ottimo con formaggi come il Brie o il Saint-Nectaire.

Temperatura di servizio 10-12°C



CHARNAY-LÈS-MÂCON / BOURGOGNE



 ANNO DI FONDAZIONE | 1928

 ENOLOGO | JULIEN DESFETES

 VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, GAMAY, ALIGOTÉ

