

Trenel

COTEAUX BOURGUIGNONS

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Coteaux Bourguignons

Zona produttiva Borgogna/Beaujolais, appezzamenti a Villefranche e Bois d'Oingt.

Vitigno 100% Gamay

Tipologia del terreno Argilloso-calcareo.

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

NOTE ORGANOLETTICHE

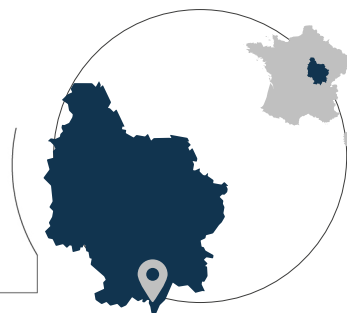
Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso 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°C



CHARNAY-LÈS-MÂCON / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1928



ENOLOGO | JULIEN DESFETES



VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, GAMAY, ALIGOTÉ

