

Trenel

POUILLY-VINZELLES LES QUARTS

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Pouilly-Vinzelles

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

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Argilloso-calcareo, con inclusioni di quarzo.

Vinificazione Pressatura pneumatica e decantazione soffice. Fermentazione in barrique con lieviti indigeni a temperatura controllata tra 20 e 21°C. Fermentazione malolattica svolta interamente.

Invecchiamento Invecchiamento in botti di rovere francese (400 litri) per 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

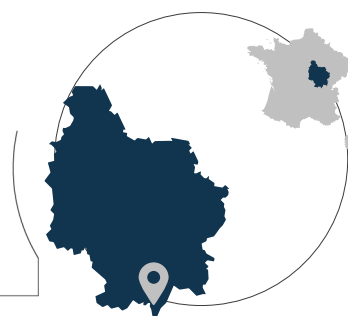
Colore Giallo dorato chiaro, limpido e brillante.

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°C



CHARNAY-LÈS-MÂCON / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1928



ENOLOGO | JULIEN DESFETES



VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, GAMAY, ALIGOTÉ

