

Trenel

SAINT-VÉРАН

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Saint-Véran

Zona produttiva Borgogna, Mâconnais, nei comuni di Davayé, Prissé, Chânes, Chasselas, Leynes, Saint Amour e Saint Vérand.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Dopo una leggera decantazione parte la fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata. Fermentazione malolattica parzialmente svolta

Invecchiamento Affinamento in vasche di acciaio inox e botti di rovere (25%). Filtrazione leggera.

NOTE ORGANOLETTICHE

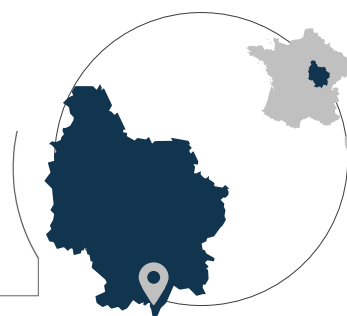
Colore Giallo dorato pallido.

Profumo Al naso emergono aromi intensi e complessi, nei quali si alternano fiori e frutti bianchi coe fiori di tiglio e pesca.

Sapore In bocca è generoso, rotondo ed equilibrato, con un finale sapido e minerale.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a carni bianche, in particolare arrosti di vitello, pesci pregiati e formaggi a pasta pressata.

Temperatura di servizio 10-12°C



CHARNAY-LÈS-MÂCON / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1928



ENOLOGO | JULIEN DESFETES



VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, GAMAY, ALIGOTÉ

