



TRENEL

Schede tecniche



Trenel

CRÉMANT DE BOURGOGNE

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Crémant de Bourgogne

Zona produttiva Borgogna

Vitigno Chardonnay, Pinot Noir, Gamay, Aligoté

Tipologia del terreno Suolo calcareo-argilloso

Vinificazione Le fermentazioni alcolica e malolattica vengono svolte in tini di acciaio inox. Il Crémant viene rimesso in bottiglia per la presa di spuma.

Affinamento sui lieviti Tra i 12 e i 24 mesi.

Dosaggio Extra Brut

NOTE ORGANOLETTICHE

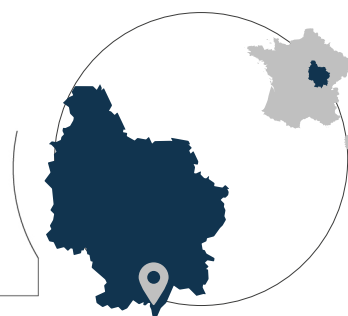
Colore Giallo chiaro con riflessi dorati. Perlage sottile.

Profumo Al naso è un mix di aromi freschi tra i quali spiccano gli agrumi, la frutta esotica e un tocco di acacia.

Sapore Al palato è complesso e rotondo: emergono note di fiori bianchi e pasticceria e un sottile ricordo di torrone.

Abbinamenti Perfetto per l'aperitivo ma anche a tutto pasto. Da provare con carni bianche o con il parmigiano. Interessante l'abbinamento con dessert con nocciole e pralinato.

Temperatura di servizio 8-10°C



CHARNAY-LÈS-MÂCON / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1928



ENOLOGO | JULIEN DESFETES



VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, GAMAY, ALIGOTÉ



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

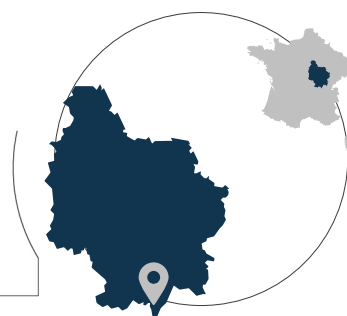
Colore Giallo dorato con riflessi verdi.

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



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

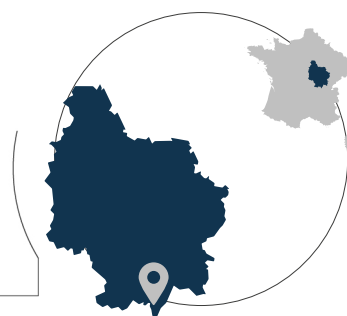
Colore Giallo dorato pallido.

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



Trenel

POUILLY-FUISSÉ

NOTE GENERALI

Tipologia AOP Pouilly-Fuissé

Zona produttiva Borgogna, Pouilly-Fuissé, a sud del Mâconnais.

Vitigno 100% Chardonnay

Tipologia del terreno Formazioni argillose – calcaree e marne calcaree.

Vinificazione Leggera decantazione seguita da fermentazione con lieviti indigeni a temperatura controllata. Fermentazione malolattica svolta al 100%.

Invecchiamento Affinamento in tini di acciaio inox e botti di rovere nuove e vecchie (30%).

NOTE ORGANOLETTICHE

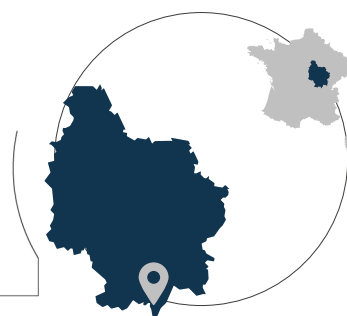
Colore Giallo dorato brillante.

Profumo Al naso spiccano aromi di pesca, limone e mela Granny Smith uniti a sottili tocchi di gelsomino e acacia.

Sapore Al palato è elegante, soave, con una bella freschezza sostenuta da acidità e mineralità. Tocchi burrosi completano un sorso equilibrato ed espressivo.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a pollame nobile, carne di vitello e gamberi al curry.

Temperatura di servizio 10-12°C



CHARNAY-LÈS-MÂCON / BOURGOGNE



ANNO DI FONDAZIONE | 1928



ENOLOGO | JULIEN DESFETES



VITIGNI | PINOT NOIR,
CHARDONNAY, GAMAY, ALIGOTÉ



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

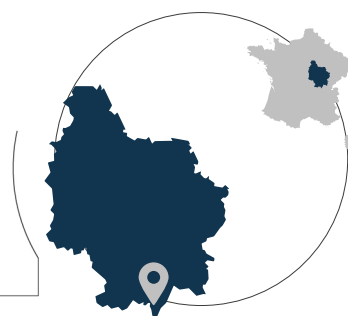
Colore Giallo dorato chiaro, limpido e brillante.

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



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

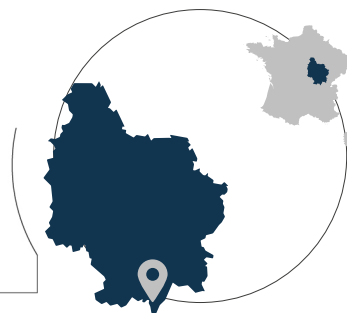
Colore Rosso rubino.

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

