



BOURGOGNE CHARDONNAY

CHARNAY-LÈS-MÂCON / BOURGOGNE



Maison Trénel è stata fondata nel 1928 da Henri Claudius Trénel, un ristoratore di Cluny, ed è diventata in breve tempo un punto di riferimento nella produzione di vini e liquori, anche grazie al lavoro del figlio André. Nel 1988 viene acquistata l'azienda di un famoso viticoltore, Jules Chauvet, e nel 2015 Chapoutier prende in mano le redini della cantina. Maison Trénel si trova nella zona meridionale della Borgogna, una terra che negli ultimi anni sta riscuotendo un grande successo, anche grazie al lavoro di realtà come questa.



ANNO DI FONDAZIONE
1928



BOTTIGLIE IN UN ANNO
380,000



ENOLOGO
JULIEN DESFETES



VITIGNI
CHARDONNAY – PINOT NOIR – GAMAY - ALIGOTÉ



TIPOLOGIA

Vino bianco – AOC Bourgogne

ZONA DI PRODUZIONE

Borgogna

VITIGNO

Chardonnay 100%

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilloso-calcareo

ETÀ MEDIA DEI VINETI

20 – 50 anni

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata tra i 16° e 18°C.
Affinamento di 6 mesi per il 90% sulle fecce fini in vasche di acciaio inox e per il 10% in botti.

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°.