



# CRÉMANT DE BOURGOGNE

## 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 – AOP Crémant de Bourgogne

### ZONA DI PRODUZIONE

Borgogna



### VITIGNO

Chardonnay, Pinot Noir, Gamay e Aligoté



### COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilloso-calcareo.



### ETÀ MEDIA DEI VINETI

25 anni



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le fermentazioni alcolica e malolattica vengono svolte in tini di acciaio inox. Il Crémant viene rimesso in bottiglia per la presa di spuma e affinato sui lieviti dai 12 ai 24 mesi.



### 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°.