



BEAUJOLAIS

Cuvée Rochebonne

Origine

Beaujolais, France

Cépage

Gamay noir à jus blanc

Age de la vigne

70 à 100 ans selon les parcelles

Sol

Argile sur roche mère calcaires

Vinification

Macération de 8 à 10 jours en grappe entière. Elevage de 5 mois en cuve béton. Non collé et filtration légère avant mise en bouteille.

Situation

Reconnue en septembre 1937, l'appellation régionale Beaujolais est la plus étendue de la région. Elle produit des vins frais et fruités, parfaits pour fêter le retour des beaux jours.

Le Beaujolais *Cuvée Rochebonne* de la Maison Trénel est issu de l'extrémité est de la région des Pierres Dorées, de trois parcelles aux pentes exposées à l'est et regardant le Mont Blanc. Situées sur Lucenay, ces parcelles sont particulièrement anciennes, la première ayant été plantée en 1922. Le sol y est très argileux et confère au vin rondeur et structure.

Dégustation

Ce vin, à la jolie robe rouge rubis intense, est fruité et gourmand. On y retrouve les arômes caractéristiques de cerise, de myrtille et de framboise, associées à la minéralité typique du terroir des Pierres Dorées.

En bouche, il est fin et soyeux et développe des notes de réglisse et de poivre.

Consommation et service

Servi entre 13° et 15°C, il accompagnera dignement un mâchon lyonnais, une andouillette ou un fromage à pâte molle, tels que le camembert ou le brie. Au dessert, son fruité sera le compagnon idéal des tartes aux fruits rouges. A boire dans sa jeunesse (2 à 3 ans). Osez le vieillissement de 5 à 10 ans pour de belles surprises.

