

Trenel Pouilly-Fuisse Вино Тренель Пуий-Фюиссе, белое сухое

Страна: Франция

Регион: Бургундия

Производитель: Trenel

Сорта винограда: Шардоне-100%

Крепость: 13 % об.

Особенность: ручной сбор, возраст лоз от 45-60 лет

Выдержка: в стальных резервуарах и больших дубовых бочках (25%), от нескольких недель до нескольких месяцев

Цвет: золотистый

Аромат: изысканный, элегантный, развивает ароматы персика, лимона, яблока, переплетающиеся с нотами жасмина, акации, которых слегка дополняют минеральные и сливочные оттенки

Вкус: освежающий, сбалансированный, округлый, с тонами фруктов и минеральными нюансами в послевкусии

Температура подачи: 10-12 °C

Рекомендации по употреблению: подойдет в качестве аперитива, с курицей с грибным соусом, сашими из лосося, креветками с карри, рыбой в сливочном соусе



Дом Trenel основан в 1928 году Анри Клавдиусом Тренелем. Богатая история, традиции и опыт помогают хозяйству: выбирать лучшие терруары и работать с лучшими виноградарями

Trenel специализируется на винах исключительно из южной Бургундии, так как расположен в самом сердце субрегиона. Удобная локация позволяет хозяйству Trenel детально изучать местность и осуществлять контроль всего процесса производства.

Ограниченное производство Trenel (50 - 500 гл) обеспечивает более тщательный контроль качества. Trenel выбирает для производства исключительно методы, позволяющие подчеркнуть особенность терруара. Trenel не использует термовинификацию, а карбоническую мацерацию применяют минимально лишь в исключительных случаях.

Trenel уделяет такое же внимание своему Beaujolais Nouveau, как и винам основной линейки.