



# TRENEL

## Viré-Clessé

### VIRE CLESSE, Blanc, 2021

#### VIGNES

**Origine du vin :** Négoce

#### SITUATION

C'est un vin sec, sans sucre résiduel, contrairement à de nombreuses références de l'appellation. Il est vinifié de manière classique et sa typicité est uniquement le produit de son terroir.

#### TERROIR

Le Viré-Clessé Trénel est sélectionné dans le secteur de Viré, Terroir « En Pommetin » à Viré sur des parcelles Argilo calcaire -calcaire du jurassique moyen et supérieur- qui lui procurent tension et minéralité.

#### A LA VIGNE

Taille Guyot à arcure.

**Cépages :** Chardonnay 100% - **Superficie du vignoble :** 1,2 ha - **Age moyen des vignes :** 30 à 35 ans selon les parcelles ans

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

#### VINIFICATION

En cuve inox à température maîtrisée entre 18 et 20°C -60%- et en fûts -40%-.

#### ELEVAGE

Élevage de 6 mois 60% en cuve et 40% en fûts -pas de fûts neufs pour ne pas boiser le vin-.

**Teneur en alcool :** 13 % vol.

#### DÉGUSTATION & SERVICE

#### DÉGUSTATION

Ce vin à la robe dorée est un concentré d'exotisme. On y retrouve le pamplemousse, le fruit de la passion, la mangue, le citron vert et le poivre blanc, qui viennent se mêler aux pêches et aux fleurs blanches plus typiques de l'appellation.

Ample et bien équilibré, il est également doté d'une belle tension.

**Potentiel de garde :** 5 à 10 ans

#### SERVICE

Servir entre 10° et 12°C

#### ACCORDS METS-VINS

Sur des escargots à la persillade, des noix de Saint-Jacques au gingembre, un filet de sole meunière ou un curry jaune de poulet.

#### NOTRE ENTREPRISE

Une Maison, une philosophie. Depuis toujours, pour nos crèmes comme pour nos vins, l'exigence est la même : la recherche de l'authenticité. Celle des fruits, celle du terroir. Pour nos vins et nos crèmes, nous



TRENEL  
33 Chemin du Buery, 71850 CHARNAY LES MACON  
Tel. 0385344820 - contact@trenel.com  
trenel.fr/

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**



# TRENEL

## Viré-Clessé

### VIRE CLESSE, Blanc, 2021



avons fait le choix des meilleurs terroirs en Bourgogne et en Beaujolais.

Créée en 1928 par Henri Claudius Trénel et devenue une référence locale avec son fils André, notre Maison a gardé l'esprit familial, authentique, de ses débuts. Une philosophie qui a séduit la célèbre Maison M. CHAPOUTIER, avec laquelle nous collaborons aujourd'hui.

**Date de création/reprise** : 1928 -

**Surface totale du domaine** : 3ha

**SIRET** : 31080218600026 - **N° de FDA** : 18199613346 - **Principaux marchés** : France, USA, Norvège, Australie, Japon

TRENEL  
33 Chemin du Buery, 71850 CHARNAY LES MACON  
Tel. 0385344820 - [contact@trenel.com](mailto:contact@trenel.com)  
[trenel.fr](http://trenel.fr) 

  
VINS DE  
**BOURGOGNE**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.