



Domaine
la Croix Tréchens

LE JARDIN DES ENFANTS



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation Beaujolais contrôlée

Région viticole : Beaujolais

Cépage : Chardonnay

Couleur : Robe jaune doré aux reflets verts

Type de vin : Vin blanc sec

Nature du sol : Terrain argilocalcaires au sous-sol calcaire et rocheux

Âge de la vigne : 25 ans

Conservation : 3 à 4 ans

Vinification :

Tri de la vendange

Pressurage très léger et précis

Débourage à froid

Entonnage de 5% maximum pour fermentation alcoolique

Contrôle constant des températures dès l'arrivée de la vendange au cuveage

Élevage : Principalement

élevage en cuve, 5 % élevage en fût

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Sa robe jaune doré aux reflets verts flatte l'œil de l'amateur avisé. Au nez, des arômes de fleurs blanches (Acacia) et de vanille annoncent une bouche ronde, fruitée, ample et de belle longueur. Concentré, minéral et puissant, c'est un vin révélateur d'un bel équilibre. Les arômes de bois sont imperceptibles et pourtant donnent au vin sa puissance.

2018 : Vin généreux et équilibré avec de légères notes d'agrumes.

2019 : Riche et puissant. Vin de garde restant frais.

2020 : Vin frais, dynamique et fruité. Notes d'agrumes, de citron et de fruits exotiques.

ACCORDS METS VINS

Poissons, crustacés, viande blanche en sauce se marient avec ce vin élégant. Il est également un excellent partenaire pour vos apéritifs, maintenant et dans les 3 à 4 ans à venir.

1855 route des Crêtes - 69480 Graves-sur-Anse - France
Mail : contact@lacroixtrechens.com - Tél. +33 (0)4 12 34 56 78

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





Domaine
la Croix Tréchens

LE JARDIN DES ENFANTS



WINE DESCRIPTION

A.O.C : Appellation Beaujolais contrôlée

Wine production region :
Beaujolais

Grape variety : Chardonnay

Color : Golden yellow color with green tints

Type of wine : Dry white wine

Type of soil : Clay-chalky soil with chalky and stony subsoil

Vine's age : 25 years

Preservation : Now or in 3 or 4 years

Wine making process :

Harvest sorting

A light and specific pressing

Cold settling

5 % inside the barrel for the alcoholic fermentation

Temperature under control from the arrival of the harvest to the vat room

Ageing process : Mostly in tank, 5 % in barrel

TASTING COMMENTS

Its golden yellow with green tints pleases the eye of the informed amateur. White flower (acacia) and vanilla aromas come first to the nose and herald a round, fruity, ample and long mouth. Concentrated, mineral and powerful, it is a really well-balanced wine. Some wood notes are imperceptible, but nevertheless produce richness to the wine.

2018 : Generous and well-balanced wine with light notes of citrus fruits.

2019 : Rich and powerful wine. A wine for keeping that remains fresh.

2020 : Fresh, dynamic and fruity wine. Notes of citrus fruits, lemon and exotic fruits.

FOOD AND WINE PAIRING

Fish, shell-fish, white meat in sauce great match with this elegant wine. It can also be a perfect complement with your aperitif, now or in 3 or 4 years.

1855 route des Crêtes - 69480 Graves-sur-Anse - France
Mail : contact@lacroixtrechens.com - Tél. +33 (0)4 12 34 56 78

The abuse of alcohol is dangerous to health, please enjoy in moderation

