



Domaine  
la Croix Tréchens

LE JARDIN DES ENFANTS



## DESCRIPTION DU VIN

**A.O.C :** Appellation Beaujolais Contrôlée

**Région viticole :** Beaujolais

**Cépage :** Gamay

**Couleur :** Robe rose pâle scintillante

**Type de vin :** Vin rosé sec

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

**Âge de la vigne :** 30 ans

**Conservation :** Maintenant et dans les 3 à 4 ans

**Vinification :**

Vendange manuelle

Tri des raisins à leur arrivée au cuvage.

Pressurage direct très lent, à très faible pression.

Débourbage à froid

Fermentation alcoolique longue, à basse température (autour de 14°), pendant environ 1 mois.

Vinification très technique qui requiert un matériel pointu et une surveillance constante.

La fermentation malolactique se fait naturellement dans les mois qui suivent.

**Élevage :** En cuve

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Sa robe, d'une belle couleur rose pâle scintillante, est de bon augure pour l'amateur avisé. Des arômes de fruits frais annoncent un vin subtil et joyeux à la fois. Porté par une jolie fraîcheur, friand et aromatique, il est source de plaisir immédiat.

## ACCORDS METS VINS

Son équilibre gustatif en fait le compagnon idéal d'un repas entier : léger sur une entrée délicate, son fruit se révèle sur une viande blanche et sa sucrosité fait merveille avec une tarte aux fraises. Il est également un excellent partenaire pour vos apéritifs.

1855 route des Crêtes - 69480 Graves-sur-Anse - France  
Mail : [contact@lacroixtrechens.com](mailto: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 :** Gamay

**Color :** Pale pink

**Type of wine :** Dry rosé wine

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

**Vine's age :** 30 years

**Preservation :** Now or in 3 or 4 years

**Wine making process :**

Hand picking harvest

Grape sorting

Very slow direct pressing, at a very low pressure

Cold setting

Long alcoholic fermentation, low temperature (around 14°) during 1 month

Very technical wine making process that requires sharp equipment and constant monitoring

Natural malolactic fermentation during the following months

**Ageing process :** In tank

## TASTING COMMENTS

Its color, a beautiful pale twinkling pink, pleases the eye of the wine-lover. Some fresh fruits aromas announce both a subtle and joyful wine. Strong of an attractive freshness, gourmand and aromatic, it gives immediate joy.

## FOOD AND WINE PAIRING

Thanks to its well gustatory balance, it is a perfect partner during all meal long: light with delicacy, its fruit fits nicely with white meat and it is slightly sweetened enough to match with a strawberry pie. It can also be a perfect complement with your aperitif.

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

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

