



Domaine la Croix Tréchens

LE JARDIN DES ENFANTS



DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Crémant de Bourgogne
Blanc de Blancs Chardonnay Brut

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Chardonnay

Couleur : Jaune pâle et
scintillante aux reflets dorés

Type de vin : Vin effervescent

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

Âge de la vigne : 15 ans

Conservation : Maintenant
et dans les 3 à 5 ans

Dosage: 6gr/L de moût
concentré rectifié de fructose
en liqueur d'expédition

Vinification :

Vendange manuelle

Elaboré selon la méthode
traditionnelle

Pressurage direct très lent, à très
faible pression

Mouts collés, debourbés après
24 heures

Ensemencement avec des levures
sélectionnées

Vinification en cuves thermorégulées

Prise de mousse en bouteille et
élevage en cave climatisée

Elevage: Le Crémant développe tous
ses arômes et acquiert sa typicité
grâce à un élevage de 12 à 16
mois en bouteille

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Sa robe, d'une belle couleur jaune pâle scintillante aux reflets dorés laisse apparaître de légères et fines bulles. Le nez développe des arômes de fleurs et de fruits à chair blanche. La bouche est ample et souple, avec des arômes secondaires d'une belle complexité. A la fois subtil et gourmand, ce Crémant offre un plaisir authentique.

ACCORDS METS VINS

Ce crémant sera idéal à l'apéritif et au dessert, mais aussi durant le repas, accompagné de fruits de mer, crustacés, poissons de rivière ou sushis. Sa légèreté accompagnera à merveille une tarte aux fruits. Servir entre 6°C et 8°C.

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



DESCRIPTION OF THE WINE

A.O.C : Appellation Crémant de Bourgogne Contrôlée

Producing region: Bourgogne

Grape variety: Chardonnay

Color : Pale and glittering yellow with golden reflections

Type of wine: Sparkling wine

Type of soil: Clay-limestone land with calcareous and rocky subsoil

Age of the vine : 15 years old

Conservation : To drink now and within 3 to 5 years

Dosage: 6gr/L of rectified concentrated fructose must in expedition liquor

Wine making process:

Hand harvested
Elaborated according to the traditional method
Very slow down direct pressing, at very low pressure
Glued mouts, settled after 24 hours
Seeding with selected yeasts
Vinification in thermo-regulated vats
Foaming in bottles and maturing in air conditioned cellar

Ageing process: The Crémant develops all its aromas and acquires its typicality thanks to a maturing period of 12 to 16 months in the bottle

TASTING COMMENTS

The color, of a beautiful pale yellow glittering color with golden reflections lets appear light and fine bubbles. The nose develops aromas of flowers and white flesh fruits. The mouth is ample and supple, with secondary aromas of a beautiful complexity. At the same time subtle and greedy, this Crémants offers an authentic pleasure.

FOOD AND WINE PAIRING

This Crémant will be ideal as an aperitif and dessert, but also during the meal, accompanied by seafood, shellfish, river fish or sushi. Its lightness will go wonderfully with a fruit tart.
Serve between 6°C and 8°C.

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

Alcohol abuse is dangerous for health, to consume in moderation.

