Domaine
la Croix Tréchens

LE JARDIN DES ENFANTS

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation Beaujolais Contrôlée

Région viticole : Beaujolais

Cépage : Gamay

Couleur : Robe rouge cerise aux reflets grenat

Type de vin : Vin rouge sec

Nature du sol : Terrain argilo-calcaires au sous-sol calcaire et rocheux

Âge de la vigne : 40 ans

Conservation : Maintenant et dans les 3 à 4 ans

Vinification :
Vendange manuelle
Tri sur table, puis éraflage.
Méthode de vinification empruntée à la Bourgogne pour le Pinot Noir : Pigeage, délestage, remontage.
La cuvaison varie entre 10 et 21 jours selon les années.
Au départ, les cuves sont tenues à 14/15° afin d'extraire le fruit.
Ensuite, on laisse la température remontée et la fermentation alcoolique démarre doucement.
Pressurage souple et avec un peu de pression.
Assemblage de la presse et de la tire.
La fermentation malolactique s'enclenche dans l'hiver qui suit.

Élevage : Principalement élevage en cuve

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Sa robe, d'un rouge cerise aux reflets grenat très flatteurs est de bon augure pour l'amateur avisé. Ce Beaujolais est friand et rond, tout en couleur et légèreté, parfait pour partager d'agréables moments de convivialité.
2018 : Puissant et rond. Vin de garde restant frais.
2019 : Fruité, souple et rond. À consommer de suite ou dans les 2 ans.
2020 : Une belle fraîcheur et un très bel équilibre avec des tanins fondus.

ACCORDS METS VINS

Ses arômes de fruits rouges pleins et gourmands relevés par des notes subtilement poivrées en fait le compagnon idéal d'un plateau de charcuteries fines, d'une volaille rôtie ou en sauce crémée ou encore de fromages savoureux. à servir entre 16C° et 18C°.

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 : Gamay

Color : cherry-red garnet-red reflection

Type of wine : Dry red wine

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

Vine's age : 40 years

Preservation : Now or in 3 or 4 year

Wine making process :
Hand picking harvest
Sorting on sorting table, then destemming
Burgundy traditional method from Pinot noir for our wine
The vatting time depend between 10 to 21 days according to the years .The tank temperature are between 14/15° in order to extract the fruit.
Then, the temperature rise and the alcoholic fermentation start slowly.
Low pressure for pressing
Blending of wines
The malolactic fermentation start the following winte

Ageing process : In tank

TASTING COMMENTS

Its color, a cherry-red with garnet-red reflection, pleases the eye of the wine-lover. This Beaujolais is flavorful and round, light and rich also, ideal.

2018 : Powerful and round wine. A wine for keeping that remains fresh.
2019 : Fruity, supple and round wine. To consume now or within two years.
2020 : A beautiful freshness and a very nice balance with melted tannins.

FOOD AND WINE PAIRING

It matches with a deli platter, a roasted or with creamy sauce poultry, and some delicious cheeses, thanks to its full and gourmand red fruit aromas, enhances by delicate pepper notes.

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 heath, please enjoy in moderation