



AOP GAILLAC

Domaine de la Croix des Marchands

Doux



Cépages : Mauzac 80%, Loin de l'œil 20%

Age des vignes : 35 ans

Sol : Terrasses argilo-graveleuses du Tarn

Rendement : 28 hl/ha

Vinification: Raisins récoltés en sur maturité

Fermentation lente à basse température

Elevage court et mise en bouteille précoce pour conserver le fruit

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Concentration en sucres: 100 gr/l

Dégustation :

Robe jaune clair aux reflets dorés, nez gourmand d'agrumes, évoluant vers des notes de miel, d'acacia bouche fruitée, harmonieuse, bon équilibre entre la rondeur et la fraîcheur, belle rétro sur des notes d'oranges confites. Vin plaisir
Arnaud THIERRY, oenologue

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais (10-12 °C)

Appréciable en apéritif un foie gras ou comme vin de dessert.

Vin à maturité