



AOP GAILLAC

Domaine de la Croix des Marchands

Vieilles vignes



Cépages : Syrah, Brauocol

Age des vignes : 30 ans

Sol : Terrasses argilo-graveleuses du Tarn

Rendement : 45 hl/ha

Vinification: Raisins récoltés à la main

Macération longue de 4 semaines

Elevage de 12 mois en fût de chêne dont 30% neuf

Mise en bouteille 18 mois après la vinification

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Parfaite harmonie entre les arômes charnus et rustiques du Brauocol, la complexité de la Syrah et la fine touche boisée du chêne de la barrique.

Arnaud THIERRY, oenologue

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce, gibiers ou de fromages