



AOP GAILLAC

Domaine de la Croix des Marchands

Fraîcheur perlée



Cépages : Mauzac, Muscadelle, Loin de l'oeil

Age des vignes : 30 ans

Sol : Terrasses argilo-graveleuses du Tarn

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Raisins récoltés à maturité optimale et vinifiés à basse température sous CO₂ afin de garder la fraîcheur et le potentiel aromatique

Mise en bouteille précoce pour conserver le gaz et les arômes

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Dégustation :

Robe jaune pâle avec des reflets verts, bel ensemble fruité pomme verte, puis tendant vers des arômes floraux. Bouche élégante présentant un équilibre acidulé avec des notes de fruits frais en bouche.

Arnaud THIERRY, oenologue

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais (10-12 °C)

Peut accompagner tout un repas.

Pouvant être dégusté à l'apéritif ou en accompagnement de plats légers comme des poissons et des crustacés

Vin à maturité

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z