



# AOP GAILLAC

## Domaine de la Croix des Marchands

Rosé



Cépages : Gamay, Syrah

Age des vignes : 25 ans

Sol : Terrasses argilo-graveleuses du Tarn

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Rosé élaboré exclusivement à partir de saignées

Vinification à basse température sous CO<sub>2</sub> pour garder la fraîcheur et le potentiel aromatique

Mise en bouteille précoce afin de conserver les arômes

Titre alcoométrique : 13% Vol.

### Dégustation :

Le vin présente une robe pâle légère. Au nez il développe d'abord des arômes de fruit rouge, puis s'ouvre vite sur des arômes poivrés.

La bouche a une attaque acidulée et présente un bon équilibre délicat et agréable finissant sur des notes fruitées

Arnaud THIERRY, oenologue

### Conseil pour la dégustation :

A déguster frais (10-12 °C)

C'est un vin que l'on pourra apprécier en apéritif, sur des fruits de mer, sur des plats exotiques sucrés salés. Il est à son apogée. Comme tous les rosés, il ne gagnera pas à être gardé