



# AOP GAILLAC

## Domaine de la Croix des Marchands

Blanc sec



Cépages : Mauzac 60%, Muscadelle 40%

Age des vignes : 20 ans

Sol : Terrasses argilo-graveleuses du Tarn

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Raisins récoltés à maturité optimale et vinifiés à basse température sous CO<sub>2</sub> afin de garder la fraîcheur et le potentiel aromatique

Titre alcoométrique : 12% Vol.

### Dégustation :

Robe jaune pâle aux reflets dorés, vin fruité aux arômes de pomme verte, puis tendant vers des arômes floraux. Bouche élégante présentant un équilibre entre acidité et matière.

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