



# AOP GAILLAC

## DOMAINE LA CROIX DES MARCHANDS

### Rouge Vieilles vignes



**Cépages** : Syrah & Braucon

**Age des vignes** : 30 ans

**Sol** : Terrasses argilo-graveleuse du Tarn

**Titre alcoométrique** : 13.5% Vol.

**Vinification** : Raisins récoltés à la main. Macération longue de 4 semaines. Elevage de 12 mois en fût de chêne. Mise en bouteille 18 mois après la vinification.

**Dégustation** :

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

**Conseils de dégustation** : A déguster à 18°. Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce, gibiers ou fromages. Potentiel de garde d'environ 8 ans.