



AOP GAILLAC

Domaine de la Croix des Marchands

Méthode gaillacoise Brut



Cépages : Mauzac

Age des vignes : 35 ans

Sol : Terrasses argilo-graveleuses du Tarn

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Raisins récoltés à maturité optimale

Fermentation lente à basse température

Prise de mousse à basse température

Titre alcoométrique : 10% Vol.

Dégustation :

Robe jaune clair aux reflets verts, nez expressif de poire, de nèfle.

En bouche, dégazement fin et élégant, belle expression acidulée et fruité,

vin alliant à la fois fraîcheur, rondeur et des notes de poire typique du cépage.

Arnaud THIERRY, oenologue

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais (8-10°C)

Appréciable en apéritif ou comme vin de dessert.

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