



AOP GAILLAC

Domaine de la Croix des Marchands

Méthode gaillacoise Demi-sec



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 dorés, nez expressif de poire, de nèfle.
En bouche, les bulles sont fines et élégantes, 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.