



# AOP GAILLAC

## Domaine de la Croix des Marchands

### Elégance



Cépages : Syrah, Braucol

Age des vignes : 25 ans

Sol : Terrasses argilo-graveleuses du Tarn

Rendement : 50 hl/ha

Vinification: Raisins récoltés à maturité optimale, éraflés et foulés

Macération traditionnelle d'une vingtaine de jours

Elevage de 6 mois en cuve et partiel de 9 mois en barrique

Mise en bouteille précoce afin de conserver le potentiel aromatique

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

### Dégustation :

La robe de ce vin est soutenue, avec des reflets pourpres. Au nez il développe des arômes intenses de petits fruits noirs, de réglisse et de poivre. L'équilibre de la bouche est rond avec des tanins fondus, persistant et finissant par un joli fruité

Arnaud THIERRY, oenologue

### Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce ou de fromages. Il est prêt à être dégusté mais pourra être gardé 3 à 4 ans.