



AOP GAILLAC

DOMAINE LA CROIX DES MARCHANDS

Rosé



Cépages : Gamay & Syrah

Age des vignes : 25 ans

Sol : Coteaux argilo-graveleuse du Tarn

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Vinification : Rosé élaboré exclusivement à partir de saignées. Vinification à basse température sous CO² pour garder la fraîcheur et le potentiel aromatique. Mise en bouteille précoce pour conserver les arômes.

Dégustation :

Le vin présente une robe pâle légère. Au nez, il développe d'abord des arômes de fruit rouge, puis s'ouvre vite sur des arômes poivrés. La bouche a une attaque acidulée et présente un bon équilibre délicat et agréable finissant sur des notes fruitées.

Conseils de dégustation : A déguster frais (10-12°C). C'est un vin que l'on pourra apprécier en apéritif, sur des fruits de mer, sur des plats exotiques sucrés salés. Il est à son apogée.