



AOP GAILLAC

Domaine de la Croix des Marchands

Tradition



Cépages : Syrah, Duras, Braucon

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

Mise en bouteille précoce afin de conserver le potentiel aromatique

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Belle robe brillante aux reflets rubis, nez épicé, typé, bouche ronde avec des tanins fondus, épicée, finale souple avec des arômes de petits fruits noirs. Vin prêt à déguster mais à carafer pour développer les arômes.

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.