



Domaine La Croix des Marchands *AOC Gaillac Rouge Vieilles Vignes*

Cépages : Assemblage 50% Syrah & 50% Brauacol

Age des vignes : 30 ans

Sol : Terrasse argilo-graveleuse du Tarn

Rendement : 45 hl/ha

Vinification :

- ✓ Raisins récoltés à la main
- ✓ Macération longue de 4 semaines
- ✓ Élevage de 12 mois en fût de chêne dont 30% neuf
- ✓ Mise en bouteille 18 mois après la vinification

Analyses : Titre alcoolémique 12.5% Vol.

Dégustation :

« Parfaite harmonie entre les arômes charnus et rustiques du Brauacol, la complexité de la Syrah et la fine touche boisée du chêne de la barrique »

Arnaud THIERRY, œnologue.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré 18°C. Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce, gibiers ou fromages.

