



Domaine La Croix des Marchands *AOC Gaillac Blanc Doux*

Cépages : 80% Mauzac, 20% Loin de l'oeil

Age des vignes : 35 ans

Sol : Terrasses argilo-graveleuse du Tarn

Rendement : 35 hl/ha

Vinification :

- ✓ *Raisins récoltés en surmaturité*
- ✓ *Fermentation lente à basse température*
- ✓ *Élevage court et mise en bouteille précoce pour conserver le fruit*

Analyses : Titre alcoolémique 12% Vol.

Concentration en sucre de 120g/L

Dégustation :

« Robe jaune clair aux reflets dorés, nez gourmand d'agrumes, évoluant vers des notes de miel d'acacia, bouche fruitée, harmonieuse, bon équilibre entre la rondeur et la fraîcheur, belle rétro sur des notes d'oranges confites. Vin plaisir. »

Arnaud THIERRY, œnologue.

Conseil pour la dégustation :

*A déguster frais (10-12°C). Appréciable en apéritif ou comme vin de dessert.
Vin à maturité.*

