



Domaine la Croix des Marchands *AOC Gaillac Blanc Sec*

Cépages : 60% Mauzac, 40% Muscadelle

Age des vignes : 30 ans

Sol : Terrasses argilo-graveleuse du Tarn

Rendement : 50hl/ha

Vinification :

- ✓ *Raisins récoltés à maturité optimale*
- ✓ *Vinification à basse température sous CO² afin de garder la fraîcheur et le potentiel aromatique*

Analyses : Titre alcoométrique : 12% Vol.

« Robe jaune pâle avec des reflets verts, bel ensemble fruité pomme verte, puis tendant vers des arômes floraux. Bouche élégante présentant un équilibre Entre acidité et matière. »

Arnaud THIERRY, œnologue.

Conseils pour la dégustation :

A déguster frais (10-12°C)

Peut accompagner tout un repas

Pouvant être dégusté à l'apéritif ou en accompagnement de plats légers comme des poissons et des crustacés. Vin à maturité.

