



Domaine La Croix des Marchands *AOC Gaillac Rouge Éléance*

Cépages : Assemblage Syrah & Braucol

Age des vignes : 25 ans

Sol : Terrasse argilo-graveleuse du Tarn

Rendement : 50 hl/ha

Vinification :

- ✓ Raisins récoltés à maturité optimale, éraflés et foulés
- ✓ Macération traditionnelle d'une vingtaine de jours
- ✓ Élevage de 6 mois en cuve et partiel de 9 mois en barriques
- ✓ Mise en bouteille précoce afin de conserver le potentiel aromatique

Analyses : Titre alcoolémique 13% Vol.

Dégustation :

« La robe de ce vin est soutenue, avec des reflets pourpres. Au nez il développe des arômes intenses de petit fruit noir, de réglisse et de poivre. L'équilibre de la bouche est rond avec des tanins fondus, persistant et finissant par un joli fruité »

Arnaud THIERRY, œnologue.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré 18°C. On pourra apprécier ce vin sur des plats de viandes en sauce. Il est prêt à être déguster mais pourra se conserver trois à quatre ans.

