



## *Domaine La Croix des Marchands* *AOC Gaillac Fraîcheur Perlée*

*Cépages : Mauzac, Muscadelle, Loin de l'œil*

*Age des vignes : 30 ans*

*Sol : Terrasses argilo-graveleuse du Tarn*

*Rendement : 50 hl/ha*

*Vinification :*

- ✓ *Raisins récoltés à maturité optimale*
- ✓ *Vinification à basse température sous CO<sup>2</sup> afin de conserver la fraîcheur et le potentiel aromatique*
- ✓ *Mise en bouteille précoce pour conserver le gaz et les arômes*

*Analyses : Titre alcoolémique 12% Vol.*

*Dégustation :*

*«Robe jaune pâle avec des reflets verts, bel ensemble fruité pomme verte, puis tendant vers des arômes floraux. Bouche élégante présentant un équilibre acidulé avec des notes de fruits frais.»*

*Arnaud THIERRY, œnologue.*

*Conseil pour la dégustation :*

*A déguster frais 10-12°C. Peut accompagner tout un repas mais aussi à l'apéritif ou en accompagnement de plats légers comme des poissons et des crustacés.*

