



## *Domaine La Croix des Marchands* *AOC Gaillac Rosé*

*Cépages : Assemblage Gamay & Syrah*

*Age des vignes : 25 ans*

*Sol : Terrasse argilo-graveleuse du Tarn*

*Rendement : 50 hl/ha*

*Vinification :*

- ✓ *Rosé élaboré exclusivement à partir de saignées*
- ✓ *Vinification à basse température sous CO<sup>2</sup> pour garder la fraîcheur et le potentiel aromatique*
- ✓ *Mise en bouteille précoce afin de conserver les arômes*

*Analyses : Titre alcoolémique 13% Vol.*

*Dégustation :*

*« Le vin présente une robe pâle légère. Au nez il développe d'abord des arômes de fruits rouges, puis s'ouvre vite sur des arômes poivrés. La bouche a une attaque acidulée et présente un bon équilibre délicat et agréable finissant sur des notes fruitées. »*

*Arnaud THIERRY, œnologue.*

*Conseil pour la dégustation :*

*A déguster frais 10-12°C. C'est un vin que l'on pourra apprécier en apéritif, sur des fruits de mer, sur des plats exotiques sucrés/salés. Il est à son apogée. Comme tous les rosés, il ne gagnera pas à être gardé.*

