



## *Domaine La Croix des Marchands* *AOC Gaillac Rouge Tradition*

*Cépages : Assemblage Syrah, Duras & 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
- ✓ Mise en bouteille précoce afin de conserver le potentiel aromatique

*Analyses : Titre alcoolémique 12% Vol.*

*Dégustation :*

*« Belle robe brillante aux reflets rubis, nez épice, typé, bouche ronde avec des tanins fondus, épice, finale souple avec des arômes de petits fruits noirs. Vin prêt à déguster mais à carafer pour développer les arômes »*

*Arnaud THIERRY, œnologue.*

*Conseil pour la dégustation :*

*A déguster chambré 18°C. C'est un vin que l'on pourra apprécier au cours d'un repas en accompagnement de viandes en sauce ou de fromages.*

