



Domaine la Croix des Marchands *AOC Gaillac Méthode Gaillacoise Brut*

Cépages : 100% Mauzac

Age des vignes : 35 ans

Sol : Terrasses argilo-graveleuses du Tarn

Rendement : 50 hl/ha

Vinification :

- ✓ *Raisins récoltés à maturité optimale*
- ✓ *Fermentation lente à basse température*
- ✓ *Prise de mousse à basse température*

Analyses : Titre alcoométrique : 11% Vol.

« Robe jaune clair aux reflets verts, nez expressif de poire, de nèfle. En bouche dégazement fin et élégant, belle expression acidulée et fruité, vin alliant à la fois fraîcheur, rondeur et des notes de poire typique du cépage. »

Arnaud THIERRY, œnologue

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais (8-10°C)

Appréciable en apéritif ou comme vin de dessert

