



# AOP Gaillac

## *Domaine La Croix des Marchands*

75cl

### *Rouge Vieilles Vignes*



Concours des Vins de Gaillac  
2023 et 2024

**Cépages :** Syrah et Brauocol, vignes d'environ 35 ans.

**Terroir :** Terrasses Argilo-graveleuses du Tarn

**Rendement :** 45hl/hectare

**Vinification :** Raisins récoltés à la main. Macération longue de 4 semaines. Élevage de 12 mois en fût de chêne dont 30% de bois neuf. Mise en bouteille 18 mois après vinification.

**Analyses :** Titre alcoométrique 14%

**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.

**Accords mets et vins :** A déguster à 18°C au cours d'un repas en accompagnement de viandes en sauce, de plats cuisinés (cassoulet/daube etc.) ou de fromages de caractères.

Cette cuvée peut se garder environ 8 ans.

Code produit : CMRGFT1075