



AOP Gaillac

Domaine La Croix des Marchands

75cl

Blanc sec Tradition



Cépages : Mauzac, Muscadelle et Sauvignon, vignes d'environ 30 ans

Terroir : Terrasses Argilo-graveleuses du Tarn

Rendement : 50hl/hectare

Vinification : Raisins récoltés à maturité optimale. Vinification à basse température, sous CO2 afin de conserver la fraîcheur et le potentiel aromatique.

Analyses : Titre alcoométrique 12%

Dégustation : Robe jaune pâle avec des reflets verts, bel ensemble fruité pomme verte, puis tendant vers des arômes floraux. Bouche élégante présentant un équilibre Entre acidité et matière.

Accords mets et vins : A déguster frais (10-12°C) Peut accompagner tout un repas ou être dégusté à l'apéritif ou en accompagnement de plats légers comme des poissons et des crustacés. Vin à maturité.

Code produit : CMBLCL0675