



FICHE TECHNIQUE

AOP GAILLAC – Domaine Croix des Marchands

"Blanc sec"

(blanc sec)

Jérôme Bézios a repris le domaine familial il y a maintenant 20 ans. Depuis, il a grandement investi dans les nouvelles technologies (contrôles des températures, filtration,...), dans les pratiques traditionnelles (vendanges manuelles, travail du sol,...) et dans une équipe compétente afin de tendre vers une qualité optimale tant au niveau de la production que de la vinification.

Le domaine de la Croix des Marchands se compose de 30 hectares de vignes sur un terroir graveleux. Elles produisent des vins typiques de l'appellation, fruités et épicés. Leur emplacement historique atteste de la présence d'activité viticole vieille de deux milles ans!

L'excellente réputation de ce domaine en fait une référence de l'appellation Gaillac Les Vignobles Bézios sont labélisés HVE (niveau 2) et Terra Vitis depuis plus de 10ans, ce qui répond aujourd'hui parfaitement aux attentes de qualité et de respect des terroirs et de l'environnement

Assemblage: 60% Mauzac, 40% Muscadelle

Degré: 12% Vol.

Vinification:

Raisins récoltés à maturité optimale et vinifiés à basse température afin de garder la fraîcheur et le potentiel aromatique.

Notes de dégustation:

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Attaque fruité (pomme verte, poire), puis tendant vers de jolies arômes floraux. Bouche élégante présentant un très bel équilibre acidulé.

Accords:

À déguster à l'apéritif ou en accompagnement de plats légers comme des poissons ou des crustacés.



AOP Gaillac
Domaine Croix des Marchands

S.A.R.L. French Wines & Terroirs
Avenue des Potiers – 81600 – Montans – France
Tél. +33 (0)6 24 45 27 48 - Email : contact@frenchwinesterroirs.com

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793