



FICHE TECHNIQUE

AOP GAILLAC – Domaine Croix des Marchands

"Douceur d'Automne"

(blanc doux)

Jérôme Béziols 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 Béziols 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: 80% Mauzac, 20% Loin de l'œil

Degré: 12% Vol.

Vinification:

Raisins récoltés en sur maturité. Fermentation lente à basse température. Elevage court et mise en bouteille précoce pour conserver le fruit.

Notes de dégustation:

Robe jaune clair aux reflets dorés.

Nez gourmand d'agrumes, évoluant vers des notes de miel d'acacia.

Bouche fruitée et harmonieuse. Bon équilibre entre la rondeur et la fraîcheur, belle rétro sur des notes d'oranges confites.

Accords:

Appréciable en apéritif, avec un foie gras, des fromages de caractères ou comme vin de dessert.



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