



# FICHE TECHNIQUE

## AOP GAILLAC – Domaine Croix des Marchands "Elegance"

(rouge)

**J**érôme 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 mille 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:** 50% Syrah, 50% Braucol

**Degré:** 12% Vol.

### Vinification:

Raisins récoltés à maturité optimale, éraflés et foulés.

Macération traditionnelle d'une vingtaine de jours. Élevage de 12 mois en cuve.

### Notes de dégustation:

La robe de ce vin est soutenue, avec des reflets pourpres.

Au nez il développe des arômes intenses de petits fruits noirs, de réglisse et de poivre.

L'équilibre de la bouche est rond avec des tannins fondus, persistant et finissant par un joli fruité.

### Accords:

On pourra déguster ce vin sur des plats de viandes en sauce. Il est prêt à être dégusté, mais pourra se conserver trois, quatre ans.



**AOP Gaillac**  
**Domaine Croix des Marchands**

