



# FICHE TECHNIQUE

## AOP GAILLAC – Domaine Croix des Marchands

### "Fraicheur Perlée"

(blanc sec perlée)

**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:** 34% Muscadelle, 33% Loin de l'œil, 33% Mauzac

**Degré:** 12,5% Vol.

#### Vinification:

Raisins récoltés à maturité optimale et vinifiés à basse température sous CO2 afin de garder la fraîcheur et le potentiel aromatique.

Mise en bouteille précoce pour conserver le gaz et les arômes.

#### Notes de dégustation:

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Bel ensemble fruité, pomme verte, puis tendant vers des arômes floraux. Bouche très élégante présentant un équilibre acidulé avec des notes de fruits frais en bouche.

#### Accords:

Peut-être dégusté à l'apéritif ou lors d'un repas en accompagnement de plats légers comme des poissons et 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](mailto:contact@frenchwinesterroirs.com)

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793