



FICHE TECHNIQUE

AOP GAILLAC – Domaine Croix des Marchands

"Rosé"

(rosé)

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: 50% Syrah, 50% Gamay

Degré: 12% Vol.

Vinification:

Rosé élaboré exclusivement à partir de saignées. Vinification à basse température sous CO² pour garder la fraîcheur et le potentiel aromatique.

Mise précoce afin de conserver les arômes.

Notes de dégustation:

Le vin présente une robe pâle légère. Au nez il développe d'abord des arômes de fruits rouges, puis s'ouvre vite sur des arômes poivrés. La bouche a une attaque acidulée et présente un bon équilibre délicat et agréable finissant sur des notes fruitées.

Formats:

Bouteille Gaillacoise ou Bordelaise.



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