



# FICHE TECHNIQUE

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

(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 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:** 34% Syrah, 33% Duras, 33% Braucol

**Degré:** 12,5% Vol.

### Vinification:

Raisins récoltés à maturité optimale, éraflés et foulés. Macération traditionnelle d'une vingtaine de jours. Élevage de 18 mois en cuve.

Mise en bouteille précoce afin de conserver le potentiel aromatique.

### Notes de dégustation:

Belle robe brillante aux reflets rubis, nez épicé, typé, bouche ronde avec des tanins fondus, épicée, finale souple avec des arômes de petits fruits noirs.

### Accords:

En accompagnement de plats de viandes en sauce ou de fromages.

### 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](mailto:contact@frenchwinesterroirs.com)

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793