



FICHE TECHNIQUE

AOP GAILLAC – Domaine Croix des Marchands "Vieilles Vignes"

(rouge)

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% Braucol

Degré: 12% Vol.

Vinification:

Raisins récoltés à la main. Macération longue de 4 semaines.

Élevage de 12 mois en fût de chêne dont 30% de neuf.

Mise en bouteille 18 mois après la vinification.

Notes de dégustation:

Parfaite harmonie entre les arômes charnus et rustiques du Braucol, la complexité de la Syrah et la fine touche boisée du chêne de la barrique.

Accords:

À déguster au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce, gibiers ou fromages.



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