



## GAILLAC BLANC SEC 2023 " FRAICHEUR PERLÉE " DOMAINE LA CROIX DES MARCHANDS

Pays : France  
Région : Sud Ouest  
Sous région :  
Cépage(s) : 30% Mauzac, 30% Muscadelle, 30% Loin de l'œil,  
10% Sauvignon

### Note de dégustation :

Robe jaune pâle avec des reflets verts, bel ensemble fruité pomme verte, agrumes, puis tendant vers des arômes floraux. Bouche élégante présentant un équilibre acidulé avec des notes de fruits frais. Vin blanc sec, il offre un léger caractère perlant, ainsi qu'une structure vive et aérienne.



Température de service : 8 C°  
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif. Idéal sur des plats légers, salade fraîche, sushis ou encore huîtres et crustacés.

### Commentaires du sommelier :

Sur ses terrasses argilo-graveleuse du Tarn, Jérôme Bezios cultive dans son domaine familial, des cépages typiques de la région que sont le Mauzac, Muscadelle, Loin de l'œil. Dans cette cuvée de Gaillac, il recherche la fraîcheur et la légèreté. Un côté perlant accentue encore ce style aérien et rafraîchissant. Une belle découverte pour une mise en bouche qui aiguîsera votre appétit.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

