# GAILLAC ROUGE 2022 " ELÉGANCE "
# DOMAINE LA CROIX DES MARCHANDS

| | |
|---|---|
| Pays | France |
| Région : | Sud Ouest |
| Sous région : | |
| Cépage(s) : | 50% Syrah, 50% Braucol |



Note de dégustation :

Vin rouge grenat à la robe soutenue. Au nez, il développe des arômes intenses de petit fruit noir, de réglisse et de poivre. L'équilibre de la bouche est rond avec des tanins fondus, persistant et finissant par un joli caractère fruité.

| | |
|---|---|
| Température de service : | 17 C° |
| Potentiel de garde : | 6 ans dans une bonne cave |
| Suggestion(s) gastonomique : | |

Plats de viandes rosées ou rouges (onglet de bœuf sauce vin rouge) ou après 5 années de vieillissement, un plateau de fromages affinés.

Commentaires du sommelier :

Situé à Montans, les vignobles du domaine La Croix des Marchands profitent de magnifiques terrasses argilo-graveleuse sur la rive gauche du Tarn. Ces raisins de Braucol (cépage local) et de syrah sont récoltés à maturité optimale avant d'être éraflés et foulés. Après une macération traditionnelle d'une vingtaine de jours, l'élevage prend place en cuve pour une durée de six mois, ceci afin de conserver le caractère fruité et épicé des cépages.

Puissance