



GAILLAC BLANC MOELLEUX 2024 "
DOUCEURS D'AUTOMNE " DOMAINE
LA CROIX DES MARCHANDS

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : 50% Muscadelle, 50% Loin de l'œil

Note de dégustation :

Robe jaune clair aux reflets dorés, nez gourmand d'agrumes, de pommes, évoluant vers des notes de miel d'acacia. Bouche fruitée, presque exotique, harmonieuse, bon équilibre entre la rondeur et la fraîcheur, belle rétro-olfaction sur des notes d'oranges confites. Un vin pur plaisir.



Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, foie gras de canard, desserts aux fruits frais

Commentaires du sommelier :

Pour la production de ce vin moelleux, Jérôme Bezios utilise les vignobles situés sur les terrasses argilo-graveleuse du Tarn. Il y récolte ses raisins en surmaturité et privilégie un élevage court et une mise en bouteille précoce pour conserver le caractère fruité du vin. Dans le verre, on apprécie particulièrement ses notes de pommes et ses arômes exotiques. En bouche, douceur et fraîcheur s'équilibrent parfaitement.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

