



GAILLAC ROUGE 2023 " TRADITION " DOMAINE LA CROIX DES MARCHANDS

Pays : France
Région : Sud Ouest
Sous région :
Cépage(s) : 34% Syrah, 33% Duras, 33% Braucole

Note de dégustation :

Belle robe brillante aux reflets rubis soutenu. Le nez est épicé, typé, avec de belles notes de fruits rouges. La bouche est ronde avec des tanins fondus, finale souple avec des arômes de petits fruits rouges et noirs ainsi qu'une touche d'épices.



Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec une pierrade ou des charcuteries.

Commentaires du sommelier :

Sur ses terrasses argilo-graveleuse du Tarn, Jérôme Bezios cultive dans son domaine familial des cépages rouges typiques de la région que sont le Braucole et le Duras. Assemblés au cépage Syrah, ils donnent un ensemble réussi et original. Dans cette cuvée de Gaillac nommée « Tradition », il recherche la gourmandise du fruit, des notes d'épices et une structure présente mais souple. Une vraie découverte !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

