



LES ROUGIERS

Domaine du Cros

Philippe & Julien TEULIER

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-du-cros

APPELATION

Marcillac AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Fer-Servadou (Mansois)

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Extraction par pigeage, remontage, et délestage.

Macération longue de 35 jours en cuves inox thermorégulées.

Elevage de 12 mois dans des barriques de 225 Litres âgées de 2 à 8 ans.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 50 mg/l

Acidité totale : 3,1 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Robe rouge aux reflets violets.

Nez de cassis, menthe, avec des notes épicées et poivrées.

La bouche est charnue avec du fruit noir, une jolie trame affinée et des tanins fondus ; s'y ajoute une note vanillée apportée par la barrique.

Ce vin peut être dégusté maintenant, mais il a aussi une aptitude de garde de 10 ans voir plus.

CONSEILS

Servir à 16° sur des viandes rouges, des gibiers, des viandes en sauce.

Le domaine est certifié HVE3 depuis 2018