



LO SANG DEL PAIS

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 jusqu'à 21 jours en cuves inox thermorégulées.

Élevage en cuves inox. Mise en bouteille l'année qui suit la récolte.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 46 ml/l

Acidité totale : 3,1 g/l

CARACTÉRISTIQUES

Robe rouge aux reflets violets.

Nez frais de fruits rouges et d'épices dominés par le cassis et le poivre.

Attaque franche sur les mêmes notes d'épices et de fruits rouges, avec une fin de bouche réglissée et mentholée.

C'est un Marcillac franc et typé où le cépage « mansois » exprime son côté très gouleyant. Ce vin est à déguster dans sa jeunesse (jusqu'à 3/4 ans)

CONSEILS

Servir frais (14°) sur, de la charcuterie, des grillades (particulièrement de l'agneau), sur l'Aligot, sur des tripoux, sur des fromages (Laguiole)?

Le domaine est certifié HVE3 depuis 2018

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr

Ce document appartient à la Java Sud-Ouest. Pour une publication l'autorisation du vigneron doit être accordée