



MANSOIS

Domaine du Cros

Philippe & Julien TEULIER

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

APPELLATION

Marcillac AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Fer Servadou (Mansois)

TERROIR

Les vins proviennent de vignes de plus de 50 ans. Elles sont plantées sur des coteaux abrupts, éboulis calcaires en haut des coteaux et rougiers permien en sous-sol sur le bas des coteaux.

VENDANGES

Vendanges manuelles.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Face aux exigences du millésime 2021...

Extraction par légers pigeage, remontages courts, et délestage.

Macération longue et douce par « immersion » de 35 jours et cuves inox thermorégulées.

Elevage de 12 mois dans des foudres de plus de 30 ans.

Mise en bouteille 2 ans après la récolte.

CARACTÉRISTIQUES

Robe rouge aux reflets violets.

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

Une attaque élégante et fraîche

Un beau volume en milieu de bouche, et des tanins équilibrés.

Une très belle finesse du Fer Servadou

CONSEILS

Servir à 14°-15° sur des viandes rouges, des gibiers, ou des viandes en sauce.

Le domaine est certifié HVE3 depuis 2018