



VIEILLES VIGNES

«VV»

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 entre 12 et 18 mois dans des Foudres (vieux) de 3000 Litres.

Sucre résiduel : 0 g/l

Soufre : 56 mg/l

Acidité totale : 3,2 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 où le terroir se révèle.

Ce vin peut être dégusté maintenant, mais il a aussi une aptitude de garde de 8 à 10 ans.

CONSEILS

Servir à 16° sur, des viandes rouges ou en sauce, du gibier ainsi que sur des fromages.

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