



AOC MARCILLAC « Cuvée VV »

Appellation	AOC Marcillac
Terroir	Les vins proviennent de vignes de plus de 50 ans. Elles sont plantées sur des coteaux abrupts : ↳ éboulis calcaires en haut des coteaux ↳ rougiers permienen sous-sol , et sur le bas des coteaux
Assemblage	100 % Fer Servadou , ou « mansois »
Vinification	Vendanges manuelles. Macération longue de 35 jours en cuves inox thermorégulées. Extraction par pigeage, remontage, et délestage.
Elevage	Elevage dans des foudres de plus de 30 ans. Mise en bouteille 2 ans après la récolte.
Dégustation	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 ou 10 ans.
Accompagnement	Servir à 14°-15° sur des viandes rouges, des gibiers, ou des viandes en sauce.



Philippe & Julien TEULIER
Vignerons

Le Cros - 12390 Goutrens

☎ 05.65.72.71.77 ☎ 05.65.72.68.80

<http://www.domaine-du-cros.com>