LES CÈDRES
CHÂTEAU TAUZIÈS

AOP* Gaillac Rouge



MILLÉSIME 2025

VIGNOBLE

Gaillac
Sols argilo-calcaires

CEPAGE

Fer servadou, Syrah, Duras, Merlot et Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION

Traditionnelle: cuvaison 12 à 15 jours.
Thermorégulation.

NOTES DE DEGUSTATION

Robe soutenue. Nez de fruits rouges mûrs. Bouche fraîche et fruitée aux tanins fins et granuleux.

CONSEILS DE L'OENOLOGUE

Servir à 14°C-16°C en accompagnement de recettes traditionnelles du Sud Ouest : magret et cassoulet.

Vin biologique certifié par FR-BIO-10
*Appellation d'Origine Protégée

Château de Tauziès · 1850 Route de Cordes · 81600 Gaillac · chateaudetauzies.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.