



Château Maresque 2008 **Note 85/100**

■ **Cuvée Thomas 2008 Gaillac A.O.C.**

Robe soutenue aux reflets grenat. Le nez s'ouvre à l'aération sur des notes de petits fruits noirs (prunelle) discrète note épicée. Belle attaque sur le fruit, un style vif, nerveux, aux tanins présents. Un Gaillac parfumé doté d'une solide personnalité.

Dégusté le 31/05/2011

Château Maresque 2007 **Note 84/100**

■ **Millésime 2007 Gaillac A.O.C.**

Robe soutenue, reflets violines. Nez gourmand de petits fruits rouges, légèrement épicé. Bouche équilibrée à l'attaque charnue, sur le fruit. Un millésime structuré laissant une sensation de rondeur. A déguster sur une viande grillée.

Dégusté le 26/06/2009

Château Maresque 2006 **Note 84/100**

■ **Cuvée Thomas 2006 Gaillac A.O.C.**

Robe intense, reflet pourpre. Nez de petits fruits noirs, notes d'épices, ambiance terroirée. Bouche assez pleine, fondue, aux arômes fruités typés. L'ensemble est équilibré, assez souple et termine sur une pointe épicée-poivrée caractéristique.

Dégusté le 21/03/2008

Château Maresque 2007 **Note 82/100**

■ **Millésime 2007 Gaillac A.O.C.**

Robe jaune pâle, brillante. Nez discret aux accents floraux, fruités, légèrement épicés. Style souple, équilibré où l'on retrouve cette finale légèrement épicée. A déguster sur un poisson, une tourte aux fruits de mer.

Dégusté le 21/03/2008

Château Maresque 2004 **Note 85/100**

■ **Millésime 2004 Gaillac A.O.C.**

Robe sombre, violine. Nez concentré mêlant les fruits noirs, les épices. En bouche un vin puissant, fruité et légèrement tannique.

Une bouteille jeune, avec le potentiel qui lui permettra de s'épanouir.

Dégusté le 10/11/2005

🍷 Gaillac A.O.C.

Présentation : le vignoble de Gaillac est situé à 50 kilomètres de Toulouse dans le département du Tarn. Il s'étend sur les deux rives du Tarn, et vers le nord jusqu'à la cité médiévale de Cordes. Le vignoble de Gaillac est divisé en 4 terroirs bien distincts : les terrasses de la rive gauche du Tarn sont composées de graves maigres, la plaine de sables et de graves profondes, les premiers coteaux sont argileux et argilo-calcaires alors que le plateau est essentiellement calcaire. Le climat est marqué par des printemps humides et des arrière-saisons longues et sèches. Les vins effervescents sont élaborés soit par une méthode artisanale à partir du sucre naturel du raisin, soit par la méthode traditionnelle. Dans les deux cas, ils subissent une seconde fermentation en bouteille. Les vins blancs secs sont perlants car le gaz produit lors des fermentations alcoolique ou malolactique est conservé.

Types de vins : les vins de Gaillac sont variés : vins rouges, vins blancs secs, doux, vins effervescents. Les vins rouges, qui représentent 80% de la production, sont équilibrés, parfumés et gouleyants sur le plateau. Sur les coteaux, ils sont bien charpentés avec des tanins fondus et une finale harmonieuse. Sur les graves de la rive gauche, ils sont puissants avec un corps dense et des tanins bien fondus. On y trouve des arômes de cassis, de poivron vert et d'épices (poivre). A déguster sur un pot-au-feu, une daube de canard, un civet de lapin. Les vins blancs secs sont perlants, fruités et floraux avec beaucoup de fraîcheur et de souplesse. Parfaits sur des poissons de rivière. Les vins blancs doux issus du mauzac sont riches et suaves (musc, pépins de pomme). Ils se marient au foie gras, à du roquefort ou des pâtisseries. Quant aux vins effervescents, ils se caractérisent par des notes de pomme, d'agrumes, de fruits mûrs et de miel. Pour l'apéritif.