

DOMAINE

CARCENAC

Vignerons-Récoltants
AOC GAILLAC



D' Antan

Fiche Technique

Cépage : Braucol, Syrah, Merlot

Nature du Sol : Graveleux, Argilo graveleux

Age des vignes : Entre 15 et 25 ans

Garde : 5 à 7 Ans

Température de service : 17 à 19 ° C



Fiche Descriptive

Histoire du produit :

D'antan est issue de nos meilleurs terroirs, sa concentration et sa richesse aromatique, lui permette de traverser le temps et de donner un vin de passion authentique.

Vinification :

Vendange à maturation
Fermentation régulée, et macération sous marc pendant 3 semaines.
Elevage sur lie fine et vieillissement 12 mois, pas de filtration.

Dégustation :

Robe rubis noir profonde et intense.
Nez sous bois, truffé, d'une grande complexité.
Bouche structurée, souple.
Il marque par sa concentration et ses tannins élaborés.

Accompagnement :

Réservé lui les plats travaillés ou les repas plaisir. Les civets, et les grandes viandes lui donnent toute son ampleur, et laissé le finir sur les fromages ou il s'exalte de toute son élégance.



GAILLAC
Appellation d'Origine Contrôlée

EARL CARCENAC Le Jauret 81600 Montans

Tel : 05.63.57.57.28 Fax : 05.63.57.68.41

E.mail : domaine.carcenac@orange.fr

Site internet : www.domainecarcenac.fr



Les Vins du Sud-Ouest
naturellement