

DOMAINE CARCENAC

Vignerons-Récoltants
AOC GAILLAC



Prunelard

Fiche Technique

Cépage : Prunelard

Nature du Sol : Graveleux

Age des vignes: jeune plantation

Garde : 3 à 5 Ans

Température de service : 15 à 18 ° C



Fiche Descriptive

Histoire du produit :

Le Prunelard fait partie des cépages oubliés de notre région, afin de retrouver son goût unique nous avons décidé d'en planter et de le vinifier en mono cépage.

Vinification :

Vendange à maturation
Fermentation régulée, et macération sous marc pendant quelques jours.
Elevage et vieillissement 6 mois.

Dégustation :

Robe pourpre au reflet évolué tuilé et couleur café.
Nez atypique d'épice et de note de fruit rouge, imaginé vous en train de manger des pruneaux poivré aux épices douces.
La bouche vous emmène dans des saveurs uniques et exceptionnelles. C'est une découverte, et un voyage dans l'imaginaire.

Accompagnement :

Découvrez le sur des plats typés de notre région, et laissez le se marier aux plats inoubliables de nos grand-mère.
Les fromages se feront une joie de tenter ce mariage insolite.



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

