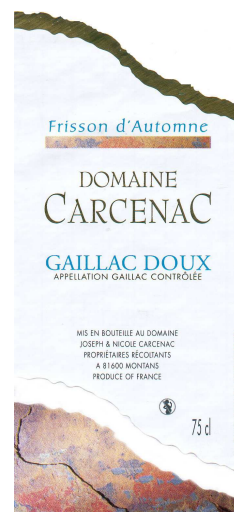


DOMAINE CARCENAC

Vignerons-Récoltants
AOC GAILLAC



Frisson d'Automne

Fiche Technique

Cépage : loin de l'œil, sauvignon

Nature du Sol : Argilo graveleux

Degré acquis : 12 % vol

Sucre résiduel : 90 grammes de sucres

Age des vignes : Entre 15 et 25 ans

Garde : 2 à 5 Ans

Température de service : 7 à 9 °C

Fiche Descriptive

Histoire du produit :

Imaginez-vous en train de cueillir ce raisin, travail d'une année de sélection, il craque sous la main, son fruité et sa concentration vous surprennent. Vous ne pouvez que frissonner en le dégustant.

Vinification :

Vendange en sur maturation
Ramassé entre 17 et 21 degré
Pressurage direct
Débouillage à froid
Fermentation à basse température 12 / 15°C

Dégustation :

Robe dorée brillante, aux reflets jaune or.
Nez intense et fruité, fruit exotique, ou à chair blanche. Très élégant d'une belle complexité.
La bouche est souple et fine, les fruits très frais laissent place à des saveurs plus sucrées, mais bien fondues.

Accompagnement :

Il accompagne à merveille vos apéritifs, foie gras, desserts et fromages (roquefort et chèvres)



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