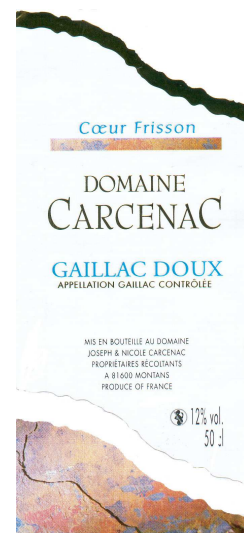


DOMAINE CARCENAC

Vignerons-Récoltants
AOC GAILLAC



Cœur Frisson

Fiche Technique

Cépage : loin de l'œil

Nature du Sol : Argilo graveleux

Age des vignes : Entre 15 et 25 ans

Garde : 5 à 9 Ans

Température de service : 10 à 12 ° C

Fiche Descriptive

Histoire du produit :

Né de l'imaginaire d'un vigneron, il est le doux compromis entre la fraîcheur du fruit exotique et le mariage des saveurs du bois de chêne.

Vinification :

Vendange en sur maturation
Pressurage direct
Débourbage à froid
Fermentation en barriques et élevage de 9 mois.

Dégustation :

Robe dorée brillante, aux reflets jaune or.
Nez de vanille grillé qui laisse paraître des notes de fruits exotiques. Très fin et d'une très grande intensité.
Les fruits intense et parfumé accompagnent les notes de boisées. L'ensemble se marie bien, et donne une belle finale.

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

