

DOMAINE CARCENAC

Vignerons-Récoltants
AOC GAILLAC



Frénésie Perlé

Fiche Technique

Cépage : Loin de L'œil, Muscadelle, Sauvignon

Nature du Sol : Argilo graveleux

Age des vignes : Entre 15 et 25 ans

Garde : 1 à 2 Ans

Température de service : 7 à 9 °C



Fiche Descriptive

Histoire du produit :

Produit incontournable de notre appellation, il nous rappelle l'histoire de notre région, historiquement connue pour ses blancs.

Vinification :

Vendange à maturité
Pressurage direct et débourbage au froid
Fermentation à basse température entre 15 et 17° C.
Elevage sur lies fines en conservant les fines bulles issues de la fermentation.

Dégustation :

Robe brillante, aux reflets verts.
Nez de fruit à chair blanche très frais.
Agrumes, fruit exotique.
La bouche est très aromatique et très ronde.
La perle donne une belle sensation de fraîcheur en bouche.

Accompagnement :

Il accompagne vos entrées, poissons, plats de crustacés, et coquillages.



GAILLAC
GRAND VIN DU SUD-OUEST

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