

# DOMAINE CARCENAC

Vignerons-Récoltants  
AOC GAILLAC



## Frénésie Sec

### Fiche Technique

**Cépage :** Mauzac, Sauvignon,  
Loin de l'oeil

**Nature du Sol :** Argilo graveleux

**Age des vignes :** Entre 15 et 25 ans

**Garde :** 4 à 5 Ans

**Température de service :** 7 à 9 ° C

### Fiche Descriptive

#### Histoire de produit :

Le Mauzac est un des cépages les plus anciens et des plus atypiques de notre région, en choisissant de le vinifier en barrique nous avons cherché à lui redonner toute sa dimension et sa force.

#### Vinification :

Vendange à maturité  
Pressurage direct et débourbage au froid  
Fermentation en barrique pendant 6 mois avec un  
Battonnage et élevage sur lie.

#### Dégustation :

Robe brillante légèrement dorée, aux reflets jaune vert.  
Nez de fruit à chair blanche très frais. Agrume, fruit exotique. Qui se marie au nez de boisé et grillé.  
La bouche est très aromatique et très ronde, le bois se marie bien aux arômes, donnant une belle complexité.

#### Accompagnement :

Il peut accompagner vos entrées, poissons, plats de crustacés, coquillages. Ou encore une viande blanche, accompagnée de sauce.



**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](mailto:domaine.carcenac@orange.fr)

Site internet : [www.domainecarcenac.fr](http://www.domainecarcenac.fr)



Les Vins du Sud-Ouest  
naturellement