

DOMAINE CARCENAC

Vignerons-Récoltants
AOC GAILLAC



Jouque-Viel

Fiche Technique

Cépage : Syrah, Braucol, Merlot

Nature du Sol : Argilo graveleux

Age des vignes : Entre 15 et 25 ans

Garde : 4 à 5 Ans

Température de service : 16 à 18 ° C

Fiche descriptive

Histoire du produit:

Les graves de la rive gauche permettent d'élaborer de grand vin de caractère et de fruit. Le jouque-viel a été créé pour en exprimer toute cette force, il est le reflet de ce terroir et de son cépage de prédilection, La Syrah.

Vinification :

Vendange à maturation
Longue macération à froid
Fermentation régulée
Elevage et vieillissement 12 mois

Dégustation :

Belle robe rubis, brillante au reflet violette.
Nez de fruits rouges, mûres, cassis. Très expressif et très fin.
Bouche structurée, charpentée, on retrouve des Arômes de fruits mûrs, de sous bois.
La finale est souple et ronde.

Accompagnement :

Il peut accompagner de nombreux plats, ses arômes de fruits d'une belle intensité lui donnent un large panel de plat frais, simple ou élaboré.



GAILLAC
CANTON DE LA DREUILLE

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