

# DOMAINE CARCENAC

Vignerons-Récoltants  
AOC GAILLAC



## Jadis Fût de Chênes

### Fiche Technique

**Cépage** : Syrah, Braucon, Merlot

**Nature du Sol** : Argilo graveleux

**Age des vignes** : 20 ans et plus

**Garde** : 8 à 12 Ans

**Température de service** : 17 à 19 ° C

### Fiche Descriptive

#### Histoire du produit:

Jadis est née du savoir faire d'antan et à travers le temps pour être encore et toujours un grand vin d'aujourd'hui.

#### Vinification :

Vendange à maturation  
Fermentation régulée, et macération sous marc pendant plusieurs semaines.  
Elevage et vieillissement en barrique 12 mois, pas de filtration.

#### Dégustation :

Robe rubis intense, profonde laissant paraître de belle larme, au reflet évolué rouge pourpre.  
Nez très fin, sur des tons fumé et torréfié qui englobe des arômes de fruit rouge, des notes de sous bois ou encore d'épice et de réglisse. D'une très grande complexité.  
Bouche charpenté, le bois est présent mais très vite fondu pour laisser paraître des saveurs plus élaborées.

#### Accompagnement :

Il se marie bien aux plats structurés, accompagnés de sauce ou d'épices. On peut le déguster aussi sur de bons fromages.



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