



Frénésie Perlé



Aoc Gaillac Blanc Perlé
Entre fraîcheur de sa bulle et douceur de ses arômes.



Cépages : loin de l'œil (Len de l'el), Muscadelle, Sauvignon

Nature du Sol : Argilo graveleux



Rendement : 55 hl / hectare

Age des vignes : Entre 10 et 20 ans



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.



Garde : 1 à 2 Ans

Température de service : 7 à 9 ° C



Dégustation : Robe brillante, aux reflets verts. Nez de fruit à chair blanche très frais, d'agrumes et de 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. Il est également agréable en apéritif.

DOMAINE CARCENAC - Le Jauret - 81600 Montans
Tel : 05.63.57.57.28 - Email : domaine.carcenac@orange.fr
www.domainecarcenac.com



Domaine carcenac



@domainecarcenac

