



Frénésie en Bulle

Aoc Gaillac Méthode Ancestrale Brut
Le partenaire de l'apéro et du désert



Cépages : Mauzac

Nature du Sol : Argilo graveleux



Rendement : 60 hl / hectare

Age des vignes : Entre 10 et 20 ans



Vinification : Vendange manuelle. Pressurage direct et débouillage au froid. Fermentation qui démarre en cuve puis qui se termine en bouteille. Ce qui donne des fines bulles et préserve le fruit naturel du raisin.



Garde : 1 à 2 Ans

Température de service : 7 à 9 ° C



Dégustation : Bulle de caractère. Nez de fruit frais. Pomme verte et pêche blanche.

La bouche est très aromatique et très ronde. La bulle très fine donne une belle sensation de fraîcheur en bouche.



Accompagnement : Il accompagne toutes vos fêtes, apéritifs entre amis et dessert.

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



Domaine carcenac



@domainecarcenac

