



Exception Braucol



Aoc Gaillac Rouge
La puissance dans la typicité.



Cépages : Braucol

Nature du Sol : Graves et Argilo-graveleux



Rendement : 35 hl / Hectares

Age des vignes : Entre 20 et 35 ans



Vinification : Vendange à maturation et sélection de la vendange. Longue macération à froid. Fermentation régulée et macération sous marc pendant plusieurs semaines. Elevage et vieillissement 16 mois en barrique.



Garde : 10 à 12 Ans

Température de service : 17 à 18 ° C



Dégustation : Belle robe rubis, brillante aux reflets pourpres. Nez puissant élaboré qui se décline sur des notes torréfiées aux arômes d'épices et de fruits rouges. Bouche structurée, charpentée, on retrouve les arômes de fruits mûrs, de sous bois. La finale est souple et structurée.



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

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



Domaine carcenac



@domainecarcenac

