



Exception Prunelart

Igp rouge Conté Tolosan
La finesse unique du Prunelart.



Cépages : Prunelart

Nature du Sol : Argilo-graveleux



Rendement : 25 hl / Hectares

Age des vignes : Entre 10 et 12 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 : 8 à 10 Ans

Température de service : 17 à 18 ° C



Dégustation : Belle robe rubis noire, sombre aux reflets ébène. Nez puissant élaboré qui décline des notes grillés aux arômes d'épices et de violette. Bouche structurée, souple, on retrouve les arômes de fruit noirs et de cassis. La finale est souple et complexe.



Accompagnement : Il se marie bien aux plats originaux du type sucré-salé. 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

