



Domaine
CARCENAC

Jadis



AOC Gaillac Rouge

Alliance des traditions et du terroir, qui donnent puissance et concentration.



Cépages : 60 % Braucol, 40% Syrah

Nature du Sol : Graveleux et Argilo graveleux



Rendement : 40 hl / hectares

Age des vignes : Entre 20 et 25 ans



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



Garde : 8 à 12 Ans

Température de service : 16 à 18 ° C



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 enrobe 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.



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

