



Domaine
CARCENAC

Exception Loin de l'oeil



AOC Gaillac Vendange Tardive
A garder près du cœur.



Cépages : 100% loin de l'œil (len de l'el)

Nature du Sol : Argilo graveleux



Rendement : 25 hl / hectare

Age des vignes : Entre 20 et 25 ans



Vinification : Vendange tardive. Pressurage direct. Débourage à froid. Fermentation en barriques et élevage de 9 mois.

Sucre résiduel : 120 grammes de sucres/litre



Garde : 8 Ans

Température de service : 8 à 10 ° C



Dégustation : Robe dorée brillante, aux reflets jaunes or. Nez de caramel et de vanille qui laisse paraître des notes de fruits exotiques. Très fin et d'une très grande complexité. Les fruits intenses et parfumés accompagnent les notes boisées. L'ensemble se marie bien, et donne une belle finale.



Accompagnement : Il accompagne à merveille vos apéritifs, foie gras, desserts et fromages (roquefort et chèvres).



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

