



Domaine
CARCENAC

Braucol 2020

AOP GAILLAC ROUGE



La puissance : typique du Braucol



100% Braucol
Sol argilo-graveleux



Rendement de 35 hl / ha
Vignes âgées de 20 à 35 ans



Vendange à maturation et sélection.
Fermentation régulée et macération sous marc à froid pendant plusieurs semaines.
Élevage et vieillissement de 16 mois en barriques.



Garde : 12 ans
Degré d'alcool : 14 %vol.
Servir entre 15 et 18°C



Belle robe rubis, brillante aux reflets pourpres.
Nez puissant, élaboré, qui se décline sur des notes torréfiées aux arômes de fruits noirs.
Bouche structurée, charpentée, arômes de fruits mûrs, de sous-bois.



Viande rouge, gibier.
Bons fromages.

807 Route du Jauret 81600 Montans

contact@domainecarcenac.com - 05 63 57 57 28 - www.domainecarcenac.com



Domaine
CARCENAC

Braucol 2020

AOP GAILLAC ROUGE



Power: typical of Braucol



100% Braucol
Clay and gravel soil



Yield of 35 hl / ha
Vines aged from 20 to 35 years



Harvesting with maturation and selection.
Regulated fermentation and cold maceration under marc for several weeks.
Maturation and aging of 16 months in barrels.



Garde : 12 years
Alcohol level : 14 %vol.
Serve between 15 and 18°C



Beautiful ruby color, brilliant with purple reflections.
Powerful nose, elaborated, which declines on roasted notes with black fruit aromas.
Structured mouth, full-bodied, aromas of ripe fruits, undergrowth.



Red meat, game.
Good cheeses.

807 Route du Jauret 81600 Montans

contact@domainecarcenac.com - +33 5 63 57 57 28 - www.domainecarcenac.com