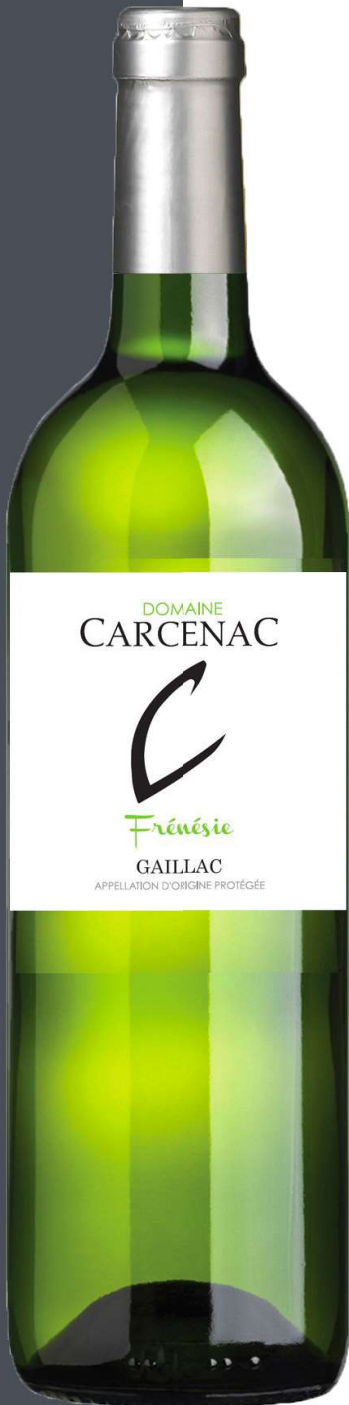




Domaine  
CARCENAC

# Carcenac Blanc Sec 2022

## AOP GAILLAC BLANC SEC



### *De la rondeur et du caractère*



60% Loin de l'œil, 40% Sauvignon  
Sol argilo-graveleux



Rendement de 55 hl / ha  
Vignes âgées de 10 à 20 ans



Vendange à maturation.  
Pressurage direct et débouillage à froid.  
Fermentation en partie en barrique 6 mois, avec un élevage sur lies.



Garde : 1 à 2 ans  
Degré d'alcool : 12 %vol.  
Servir entre 8 et 10°C



Robe brillante, légèrement dorée, aux reflets jaune vert.  
Nez minéral, les agrumes et la noisette sont présents.  
Bouche aromatique et ronde, donnant une belle complexité.



Entrées, poissons, crustacés, coquillages, viande blanche.  
Fromages de caractère.

807 Route du Jauret 81600 Montans

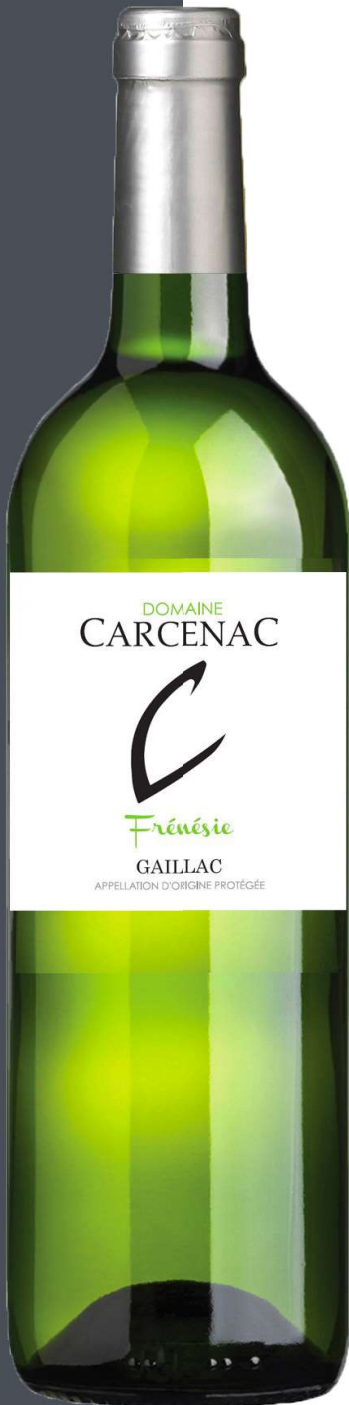
contact@domainecarcenac.com - 05 63 57 57 28 - www.domainecarcenac.com



Domaine  
CARCENAC

# Carcenac Blanc Sec 2022

## AOP GAILLAC BLANC SEC



### *Roundness and character*



60% Loin de l'œil, 40% Sauvignon  
Clay and gravel soil



Yield of 55 hl / ha  
Vines aged from 10 to 20 years



Harvesting at maturity.  
Direct pressing and cold settling.  
Fermentation partly in barrels for 6 months, with maturation on lees.



Garde : 1 to 2 years  
Alcohol level : 12 %vol.  
Serve between 8 and 10°C



Bright, slightly golden color with greenish yellow reflections.  
Mineral nose, citrus fruits and hazelnut are present.  
Aromatic and round mouth, giving a nice complexity.



Starters, fish, shellfish, white meat.  
Cheeses of character.

807 Route du Jauret 81600 Montans

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