



Domaine
CARCENAC

Carcenac Perlé 2022

AOP GAILLAC BLANC SEC

Entre fraîcheur de sa bulle et douceur de ses arômes



50% Loin de l'œil, 50% Sauvignon
Sol argilo-graveleux



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



Vendange à maturation.
Pressurage direct et débourage à froid.
Fermentation à basse température.
Élevage sur lies en conservant les fines bulles issues de la fermentation.



Garde : 1 à 2 ans
Degré d'alcool : 12 %vol.
Servir entre 5 et 8°C



Robe brillante, aux reflets verts.
Nez floral, avec des notes d'agrumes.
Bouche très aromatique, la perle donne une sensation de fraîcheur.



Apéritif, entrées, poissons, fruits de mer.



807 Route du Jauret 81600 Montans

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



Domaine
CARCENAC

Carcenac Perlé 2022

AOP GAILLAC BLANC SEC



Between the freshness of its bubble and the sweetness of its aromas



50% Loin de l'œil, 50% 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 at low temperature.
Aging on lees, preserving the fine bubbles resulting from the fermentation.



Garde : 1 to 2 years
Alcohol level : 12 %vol.
Serve between 5 and 8°C



Brilliant color, with green reflections.
Floral nose, with citrus notes.
Very aromatic mouth, the pearl gives a sensation of freshness.



Aperitif, starters, fish, seafood.