



Domaine
CARCENAC

D'Antan 2019

AOP GAILLAC ROUGE



L'expression du terroir dans la souplesse et l'élégance



60% Braucol, 40% Syrah
Sol Argilo-graveleux.



Rendement de 45 hl / ha
Vignes âgées de 15 à 25 ans



Vendange à maturation.
Fermentation régulée et macération sous marc pendant 3 semaines.
Élevage sur lies fines et vieillissement 12 mois en cuves inox.
Pas de filtration.



Garde : 8 ans
Degré d'alcool : 14 %vol.
Servir entre 15 et 18°C



Robe rubis noire, profonde et intense.
Nez de sous-bois, truffé, d'une grande complexité.
Bouche structurée et souple.
Il marque par sa concentration et ses tannins élaborés.



Plats élaborés ou repas plaisir.
Les civets et les grandes viandes lui donnent toute son ampleur.
Il exalte toute son élégance sur de bons fromages.

807 Route du Jauret 81600 Montans

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



Domaine
CARCENAC

D'Antan 2019

AOP GAILLAC ROUGE



The expression of the terroir in the flexibility and elegance



60% Braucol, 40% Syrah
Clay and gravel soil.



Yield of 45 hl / ha
Vines aged from 15 to 25 years



Harvesting at maturity.
Regulated fermentation and maceration under marc for 3 weeks.
Aging on fine lees and 12 months in stainless steel tanks.
No filtration.



Garde : 8 years
Alcohol level : 14 %vol.
Serve between 15 and 18°C



Black ruby color, deep and intense.
Nose of undergrowth, truffle, of a great complexity.
Structured and supple mouth.
It marks by its concentration and its elaborated tannins.



Elaborate dishes or pleasure meals.
Civets and large meats give it all its fullness.
It exalts all its elegance with good cheeses.

807 Route du Jauret 81600 Montans

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