



Domaine
CARCENAC

Frénésie en Bulles 2021

AOP GAILLAC MÉTHODE ANCESTRALE

Le partenaire de l'apéro et du dessert



100% Mauzac
Sol graveleux



Rendement de 60 hl / ha
Vignes âgées de 10 à 20 ans



Vendange manuelle.
Pressurage direct et débouillage à froid.
Fermentation qui démarre en cuve et qui se termine en bouteille.
Ce qui donne de fines bulles et préserve le fruit naturel du raisin.



Garde : 1 à 2 ans
Degré d'alcool : 10 %vol.
Servir entre 5 et 8°C



Bulles de caractère.
Nez de fruits frais : pomme verte et pêche blanche.
Bouche très aromatique et ronde.
La bulle très fine donne une belle sensation de fraîcheur.



Apéritif et desserts.



807 Route du Jauret 81600 Montans

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



Domaine
CARCENAC

Frénésie en Bulles 2021

AOP GAILLAC MÉTHODE ANCESTRALE

The partner of aperitif and dessert



100% Mauzac
Gravelly soil



Yield of 60 hl / ha
Vines aged from 10 to 20 years



Manual harvesting.
Direct pressing and cold settling.
Fermentation that starts in the tank and ends in the bottle.
This gives fine bubbles and preserves the natural fruit of the grape.



Garde : 1 to 2 years
Alcohol level : 10 %vol.
Serve between 5 and 8°C



Bubbles of character.
Nose of fresh fruits: green apple and white peach.
Very aromatic and round mouth.
The very fine bubble gives a nice sensation of freshness.



Aperitif and desserts.



807 Route du Jauret 81600 Montans

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