



Domaine
CARCENAC

Frisson d'Automne 2022

AOP GAILLAC BLANC DOUX



Frisson de douceur et de saveurs, sur une promenade exotique



70% Loin de l'œil, 30% Sauvignon
Sol argilo-graveleux



Rendement de 35 hl / ha
Vignes âgées de 15 à 25 ans



Vendange en surmaturation, entre 17 et 21 degrés.
Pressurage direct et débouillage à froid.
Fermentation à basse température.
100 grammes de sucre résiduel par litre.



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



Robe dorée brillante, aux reflets jaune or.
Nez intense, fruité avec des arômes de fruits exotiques, coing et miel.
Bouche souple et fine, les fruits très frais laissent place à des saveurs plus sucrées mais bien fondues.



Apéritif, foie gras.
Desserts et fromages (Roquefort et chèvre).

807 Route du Jauret 81600 Montans

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



Domaine
CARCENAC

Frisson d'Automne 2022

AOP GAILLAC BLANC DOUX



Thrill of sweetness and flavors, on an exotic walk



70% Loin de l'œil, 30% Sauvignon
Clay and gravel soil



Yield of 35 hl / ha
Vines aged from 15 to 25 years



Over-ripe harvest, between 17 and 21 degrees.
Direct pressing and cold settling.
Fermentation at low temperature.
100 grams of residual sugar per liter.



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



Brilliant golden color, with golden yellow reflections.
Intense nose, fruity with aromas of exotic fruits, quince and honey.
Supple and fine mouth, the very fresh fruits give way to sweeter but well blended flavors.



Aperitif, foie gras.
Desserts and cheeses (Roquefort and goat cheese).

807 Route du Jauret 81600 Montans

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