



Domaine  
CARCENAC

# Jadis 2020

## AOP GAILLAC ROUGE

*Alliance des traditions et de terroir, qui donne puissance et concentration*



60% Braucon, 40% Syrah  
Sol graveleux et argilo-graveleux



Rendement de 40 hl / ha  
Vignes âgées de 20 à 25 ans



Vendange à maturation.  
Fermentation régulée et macération sous marc pendant un mois.  
Élevage et vieillissement de 12 mois en barriques.  
Pas de filtration.



Garde : 10 ans  
Degré d'alcool : 14 %vol.  
Servir entre 15 et 18°C



Robe rubis aux reflets pourpres, laissant paraître de belles larmes.  
Nez très fin sur des tons de fumé et torréfié, qui enrobent des arômes de fruits rouges, de sous-bois, d'épices et de réglisse.  
Bouche charpentée d'une grande complexité. Le bois est présent mais très vite fondu pour laisser paraître des saveurs plus élaborées.



Plats structurés, accompagnés de sauces ou d'épices.  
Bons fromages.



807 Route du Jauret 81600 Montans

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



Domaine  
CARCENAC

# Jadis 2020

## AOP GAILLAC ROUGE



*Alliance of traditions and terroir, which gives power and concentration*



60% Braucon, 40% Syrah  
Gravelly and clayey-gravelly soil



Yield of 40 hl / ha  
Vines aged from 20 to 25 years



Harvesting at maturity.  
Regulated fermentation and maceration under marc for one month.  
Maturation and aging of 12 months in barrels.  
No filtration.



Garde : 10 years  
Alcohol level : 14 %vol.  
Serve between 15 and 18°C



Ruby color with purple reflections, showing beautiful tears.  
Very fine nose with smoky and roasted tones, which coat aromas of red fruits, undergrowth, spices and liquorice.  
Fleshy mouth of a great complexity. The wood is present but very quickly melted to let appear more elaborated flavors.



Structured dishes, accompanied by sauces or spices.  
Good cheeses.