



Domaine
CARCENAC

Prunelart 2020

AOP GAILLAC ROUGE

L'unique, l'authentique, l'atypique



100% Prunelart
Sol graveleux



Rendement de 25 hl / ha
Vignes âgées de 10 à 12 ans



Vendange à maturation et sélection.
Fermentation régulée et macération sous marc à froid pendant plusieurs semaines.
Élevage et vieillissement : 30% en barriques pendant 16 mois et 70% en cuves inox.



Garde : 4 ans
Degré d'alcool : 13,5 %vol.
Servir entre 14 et 17°C



Belle robe rubis noire, sombre, aux reflets ébènes.
Nez puissant, élaboré, qui décline des notes de violette et de pruneau.
Bouche structurée, souple, arômes de fruits noirs et de cassis.



Plats originaux de type sucré-salé.
Viande blanche, volaille.



807 Route du Jauret 81600 Montans

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



Domaine
CARCENAC

Prunelart 2020

AOP GAILLAC ROUGE

The unique, the authentic, the atypical



100% Prunelart
Gravelly soil



Yield of 25 hl / ha
Vines aged from 10 to 12 years



Harvesting with maturation and selection.
Regulated fermentation and cold maceration under marc for several weeks.
Maturation and aging: 30% in barrels for 16 months and 70% in stainless steel tanks.



Garde : 4 years
Alcohol level : 13,5 %vol.
Serve between 14 and 17°C



Beautiful black ruby color, dark, with ebony reflections.
Powerful nose, elaborated, which declines notes of violet and prune.
Structured, supple mouth, aromas of black fruits and blackcurrant.



Original sweet and sour dishes.
White meat, poultry.



807 Route du Jauret 81600 Montans

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