



Domaine
CARCENAC

D'Antan 2020

AOP GAILLAC ROUGE

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



60% Braucon, 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 pour partie en cuves inox et l'autre partie en barriques de 4 à 5 vins.
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