



Domaine
CARCENAC

Jadis 2022

AOP GAILLAC ROUGE

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



60% Brauocol, 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