



Domaine
CARCENAC

Joseph 2022

IGP CÔTES DU TARN

L'essentiel et la quintessence du terroir des graves



100% Syrah
Sol argilo-graveleux



Rendement de 35 hl / ha
Vignes âgées de 20 à 35 ans



Vendange à maturation et sélection.
Fermentation régulée et macération sous marc à froid.
Élevage et vieillissement de 16 mois en cuves ovoïdes.



Garde : 15 ans
Degré d'alcool : 15 %vol.
Servir entre 16 et 18°C



Belle robe rubis, brillante, aux reflets pourpres.
Nez puissant et complexe, notes de fruits noirs.
Bouche structurée, charpentée, arômes de fruits mûrs et de cassis.



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