



Domaine  
CARCENAC

# Carcenac Perlé 2023

## AOP GAILLAC BLANC SEC



*Entre fraîcheur de sa bulle et douceur de ses arômes*



50% Loin de l'œil, 50% Sauvignon  
Sol argilo-graveleux



Rendement de 55 hl / ha  
Vignes âgées de 10 à 20 ans



Vendange à maturation.  
Pressurage direct et débouillage à froid.  
Fermentation à basse température.  
Élevage sur lies en conservant les fines bulles issues de la fermentation.



Garde : 1 à 2 ans  
Degré d'alcool : 12 %vol.  
Servir entre 5 et 8°C



Robe brillante, aux reflets verts.  
Nez floral, avec des notes d'agrumes.  
Bouche très aromatique, la perle donne une sensation de fraîcheur.



Apéritif, entrées, poissons, fruits de mer.

807 Route du Jauret 81600 Montans

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