



Domaine
CARCENAC

Prunelart 2022

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