



Domaine
CARCENAC

Carcenac Rosé 2023

AOP GAILLAC ROSÉ



Tout fruit, tout frais, c'est le rosé qui égaye vos étés



80% Duras, 20% Syrah
Sol argileux



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



Vendange à maturation.
Assemblage de rosé de saigné et de pressurage direct.
Fermentation à basse température.
Élevage sur lies fines 3 mois.



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



Nez très expressif, on note des arômes de fraise et de framboise.
Bouche légèrement acidulée qui se termine sur des notes de fruits,
le tout avec une belle rondeur.



Plats frais et plats d'été : des grillades aux salades composées.

807 Route du Jauret 81600 Montans

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