



Domaine  
CARCENAC

# Carcenac Blanc Sec 2023

## AOP GAILLAC BLANC SEC



### *De la rondeur et du caractère*



60% Loin de l'œil, 40% 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 en partie en barrique 6 mois, avec un élevage sur lies.



Garde : 1 à 2 ans  
Degré d'alcool : 12 %vol.  
Servir entre 8 et 10°C



Robe brillante, légèrement dorée, aux reflets jaune vert.  
Nez minéral, les agrumes et la noisette sont présents.  
Bouche aromatique et ronde, donnant une belle complexité.



Entrées, poissons, crustacés, coquillages, viande blanche.  
Fromages de caractère.

807 Route du Jauret 81600 Montans

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