



DOMAINE
CARCENAC

Braucol

AOP GAILLAC ROUGE

La puissance : typique du Braucol



100% Braucol
Sol argilo-graveleux



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



Sélection des parcelles
Fermentation régulée et macération sous marc à froid pendant plusieurs semaines.
Élevage et vieillissement de 12 mois en barriques.



Garde : 12 ans
Degré d'alcool : 14 %vol.
Servir entre 15 et 18°C



Belle robe rubis, brillante aux reflets pourpres.
Nez puissant, élaboré, qui se décline sur des notes torréfiées aux arômes de fruits noirs.
Bouche structurée, charpentée, arômes de fruits mûrs, de sous-bois.



Viande rouge, gibier.
Bons fromages.

