



DOMAINE
CARCENAC



Carcenac Perl 

AOP GAILLAC PERLE

Entre fraîcheur de sa bulle et douceur de ses arômes



70% Loin de l' il, 30% Sauvignon
Sol argilo-graveleux



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



Pressurage direct et débourbage à froid.
Fermentation à basse température.
 levage 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

