



DOMAINE
CARCENAC



Carcenac Blanc Sec

AOP GAILLAC BLANC SEC

De la rondeur et du caractère



80% Loin de l'œil, 20% Sauvignon
Sol argilo-graveleux



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



Pressurage direct et débourbage à froid.
Fermentation en partie en cuve et 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

