



DOMAINE
CARCENAC

Frénésie

AOP GAILLAC MÉTHODE ANCESTRALE

Le partenaire de l'apéro et du dessert



100% Mauzac
Sol graveleux



Rendement de 60 hl / ha
Vignes âgées de 10 à 20 ans



Vendange manuelle.
Pressurage direct et débouillage à froid.
Fermentation qui démarre en cuve et qui se termine en bouteille.
Ce qui donne de fines bulles et préserve le fruit naturel du raisin.



Garde : 1 à 2 ans
Degré d'alcool : 10 %vol.
Servir entre 5 et 8°C



Bulles de caractère.
Nez de fruits frais : pomme verte et pêche blanche.
Bouche très aromatique et ronde.
La bulle très fine donne une belle sensation de fraîcheur.



Apéritif et desserts.



807 Route du Jauret 81600 Montans
contact@domainecarcenac.com - 05 63 57 57 28
www.domainecarcenac.com

