



DOMAINE
CARCENAC



Frisson

AOP GAILLAC BLANC DOUX

Frisson de douceur et de saveurs, sur une promenade exotique



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



Rendement de 35 hl / ha
Vignes âgées de 15 à 25 ans



Vendange en sur maturité, entre 17 et 21 degrés.
Pressurage direct et débourbage à froid.
Fermentation à basse température.
90 grammes de sucre résiduel par litre.



Garde : 5 ans
Degré d'alcool : 12 %vol.
Servir entre 5 et 8°C



Robe dorée brillante, aux reflets jaune or.
Nez intense, fruité avec des arômes de fruits exotiques, coing et miel.
Bouche souple et fine, les fruits très frais laissent place à des saveurs plus sucrées mais bien fondues.



Apéritif, foie gras.
Desserts et fromages (Roquefort et chèvre).

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

