



DOMAINE
CARCENAC

Prunelart

AOP GAILLAC ROUGE

L'unique, l'authentique, l'atypique



100% Prunelart
Sol graveleux



Rendement de 25 hl / ha
Vignes âgées de 10 à 12 ans



Fermentation régulée et macération sous marc à froid
Élevage et vieillissement : 30% en barriques
et 70% en barrique inox pendant 9 mois.



Garde : 4 ans
Degré d'alcool : 13,5 %vol.
Servir entre 14 et 17°C



Belle robe rubis noire, sombre, aux reflets ébènes.
Nez puissant, élaboré, qui décline des notes de violette et de
pruneau.
Bouche structurée, souple, arômes de fruits noirs et de cassis.



Plats originaux de type sucré-salé.
Viande blanche, volaille.



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

