



# LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



## AOP Gaillac Cuvée Classic 2019

Domaine Carcenac

### Présentation du vin

Le Braucol et la syrah dans leur typicité, épicé et fruité



### Terroir

Planté sur un sol Argilo Graveleux

### Vendanges

Vendange à maturation

### Assemblage

40% de syrah, 40% de braucol, 10% de Duras et 10% de Merlot

### Vinification

Vin élaboré autour d'une longue macération à froid, puis d'une fermentation régulée, élevage et vieillissement 12 mois.

### Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Type de maison	Récoltant

## Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

*Il peut accompagner de nombreux plats grâce à ses arômes de fruits d'une belle intensité qui s'accordent à un large panel de plats frais, simple ou de saison.*

### Température conseillée

*A servir entre 15° et 18°C*

### Conseil de garde

*A conserver pendant les 5 années qui suivent la récolte*



### Apparence

*Belle robe rubis, brillante aux reflets violette.*



### Nez

*Nez de fruits rouges, mûres, cassis et d'épices.*



### Bouche

*Bouche souple et fruité on retrouve des arômes de fruits murs et de poivre.*