



# LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Gaillac

Cuvée Exception-Prunelart 2019

Domaine Carcenac

Présentation du vin

Terroir

Nature du Sol : Graveleux

Vendanges

Vendange à maturation et sélection de la vendange.

Assemblage

Cépage : Prunelart Age des vignes entre 1à et 12 ans.

Vinification

Elevage et vieillissement 16 mois en barrique.

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	13,50 %
Type de maison	Récoltant



## Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

*Il se marie bien aux plats originaux du type sucré-salé. On peut le déguster aussi sur de bons fromages.*

Température conseillée

Température de service : 17 à 18 ° C

Conseil de garde

Garde : 10 ans



Apparence

*Belle robe rubis noire, sombre aux reflets ébène.*



Nez

*Puissant, élaboré qui décline des notes grillés aux arômes d'épices et de violette.*



Bouche

*Bouche structurée, souple, on retrouve les arômes de fruit noirs et de cassis. La finale est souple et complexe.*