



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOP Gaillac
Cuvée Jadis 2018
Domaine Carcenac



Présentation du vin

Alliance des traditions et du terroir, qui donnent puissance et concentration.

Terroir

Plantées sur un terroir graveleux et argilo-graveleux.

Vendanges

Vendange à maturation.

Assemblage

60% de Braucol et 40% de Syrah Les Vignes ont entre 20 et 25 ans

Vinification

Fermentation régulée, et macération sous marc pendant plusieurs semaines. Elevage et vieillissement en barrique 12 mois, pas de filtration.

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Il se marie bien aux plats structurés, accompagnés de sauce ou d'épices. On peut le déguster également sur de bons fromages.

Température conseillée

16 à 18°C.

Conseil de garde

8 à 12 ans.



Apparence

Robe profonde d'un rubis intense aux reflets évolués rouge pourpre. Nous pourrions distinguer de belles larmes, .



Nez

Nez très fin, sur des tons fumés et torréfiés qui enrobent des arômes de fruit rouge, des notes de sous bois ou encore d'épice et de réglisse.



Bouche

Charpenté, le bois est présent mais très vite fondu pour laisser paraître des saveurs plus élaborées.