



DOMAINE CARCENAC

-MONTANS-



CONTACTEZ-NOUS

Corentin AMATHE
coco.amathe@yahoo.fr
06.82.53.87.34



Etudiants au lycée
François Marty, nous
réalisons une vente de vin
du domaine Carcenac
situé à Montans dans le
Tarn.

PRIMEUR

Cépage : Gamay
Nature du sol : Argilo-calcaire
Arômes : Fruits rouges, Banane
T°C de service : 14-17°C
Garde : 1 an
Accompagnements : tous les plats
Prix : 5,50€



JADIS

Cépage : Braucon, Syrah
Dégustation : Robe rubis intense, profonde laissant paraître de belles larmes, au reflet évolué rouge pourpre. Nez très fin, sur des tons fumés et torréfiés qui englobent des arômes de fruits rouges, des notes de sous bois ou encore d'épices et de réglisse.
T°C de service : 15-18 °C
Garde : 10 ans
Accompagnements : viande rouge, gibier, fromage...
Tarif : 8,50€



FRISSON D'AUTOMNE

Cépage : Loin de l'œil, Sauvignon
Dégustation : Robe dorée brillante, aux reflets jaune or. Nez intense et fruité, fruits exotiques, ou à chair blanche. Très élégant et d'une belle complexité. La bouche est souple et fine, les fruits, très frais laissent place à des saveurs plus sucrées, mais bien fondues.
T°C de service : 5-8 °C
Garde : 5 ans
Accompagnements : apéritif, foies gras et desserts
Tarif : 8€



ROSÉ

Cépage : Duras, Syrah, Braucon
Dégustation : Nez intense et très expressif. On note des arômes de fruits frais, très aromatiques. Bouche légèrement acidulée ; qui se termine sur des notes de fruits, le tout avec une belle rondeur.
T°C de service : 5-8°C
Garde : 1 an
Accompagnements : plats d'été
Tarif : 5€



FRÉNÉSIE SEC

Cépages : Loin de l'œil, Sauvignon
Dégustation : Robe brillante légèrement dorée, aux reflets jaune vert. Nez de fruit à chair blanche, d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est très aromatique et très ronde, donnant une belle complexité.
T°C de service : 7-9°C
Garde : 1-3 ans
Accompagnements : entrées, poissons, plats de crustacés, coquillages, viande blanche et fromage
Tarif : 6,50€



Découvrez notre gamme de produits !

