

Fiche Technique

« Cuvée Carignan » Vieilles vignes

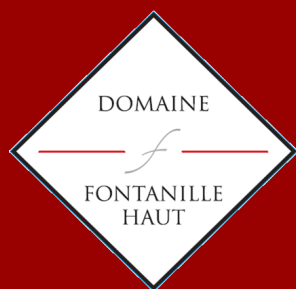
Vin de France

Millésime : 2017

Cépages : Carignan 100%

Degré : 13,5 vol.alc

Prix : 7.50€ la bouteille de 75 cl



Vinification : vendanges manuelles, vinification traditionnelle en grains entiers.

Elevage : 9 mois en barrique

Durée de conservation : 5 ans

Dégustation : robe pourpre brillante, nez note de fruit rouge, bouche tanins ronds et souples avec des notes de fruits rouges.

Alliance gastronomique : gibiers, grillades, viandes rôties et fromages

Conseil : nous vous conseillons de mettre la bouteille à température ambiante à 18°-19°C et de la déboucher au moins 1 h avant de servir le vin.

DOMAINE FONTANILLE HAUT

Joan Fournil - Fontanille Haut -11800 Laure Minervois
06 78 74 18 65- ontact@domainefontanillehaut.com
www.domainefontanillehaut.com