



Fiche Technique

« Cuvée Blanc »

AOP Minervois

Millésime : 2017

Cépages : Maccabeu 50% , Grenache Blanc 50%

Degré : 13.5 vol.alc



Vinification : Vendanges manuelles, pressurage direct

Durée de conservation : 1 an

Dégustation : robe jaune pale, nez finement fruité, long et délicat en bouche

Alliance gastronomique : apéritifs, entrées froides, grillades, poissons et viandes blanches.

Conseil : nous vous conseillons de déboucher au moins 1 h et de la placer au réfrigérateur avant de le servir.

DOMAINE FONTANILLE HAUT

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