



Fiche Technique

« Cuvée Minervois »

Appellation : AOP Minervois

Millésime : 2017



Cépages : Carignan 50%, Grenache 30%, Syrah 20%

Degré : 13 vol.alc

Vinification : Vinification traditionnelle en grains entiers.

Elevage : 9 mois en barrique

Durée de conservation : 4 ans

Dégustation : robe profonde aux reflets rubis, nez note de fruits et d'épices, bouche tanins riches et légèrement épicés, typique du Minervois.

Alliance gastronomique : charcuteries, viandes rôties (grillées ou en sauce), plats cuisinés et fromages.

Conseil : servir à 18° C et nous vous conseillons de la déboucher au moins 1h avant de le servir.

DOMAINE FONTANILLE HAUT

Joan Fournil - Fontanille Haut - 11800 Laure Minervois

06 78 74 18 65 - joan.fournil@gmail.com

www.domainefontanillehaut.com