

# Fiche Technique

## « Carthagène »

Vin de liqueur

**Millésime :** 2016

**Cépage :** Carignan 100%

**Degré :** 18 vol.alc

**Prix :** 9€ la bouteille de 50 cl



**Vinification :** vendanges manuelles.

Le jus de raisin est tiré par saignée des cuves auquel on ajoute l'eau de vie de marc de raisin. Ce mélange est laissé de 6 à 12 mois en cuve puis mis en bouteille.

**Durée de conservation :** 5 à 10 ans

**Dégustation :**

- robe soutenue,
- nez note de fruits murs,
- bouche tanins ronds avec des notes de fruits à l'alcool.

**Alliance gastronomique :** apéritifs, foie gras et desserts.

**Conseil :** servir entre 4° et 16°C .  
(Chambré en hiver et glacé en été)

### DOMAINE FONTANILLE HAUT

Joan Fournil - Fontanille Haut - 11800 Laure Minervois  
06 78 74 18 65- [contact@domainefontanillehaut.com](mailto:contact@domainefontanillehaut.com)  
[www.domainefontanillehaut.com](http://www.domainefontanillehaut.com)