



# Fiche Technique

## « Cuvée Rosé »

Vin de France

**Millésime :** 2017

**Cépages :** Cinsault 80% , Syrah 20%

**Degré :** 13 vol.alc



**Vinification :** Vinification traditionnelle en grains entiers, procédé rosé de saignée. Mis en bouteille dans l'année de production.

**Durée de conservation :** 1 an

**Dégustation :** robe soutenue, nez note de fruits, bouche tanins ronds avec des notes de fruits.

**Alliance gastronomique :** apéritifs, entrées froides, grillades, viandes blanches.

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

Servir entre 6° et 10°C.

### **DOMAINE FONTANILLE HAUT**

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