

Fiche Technique

« Cuvée Le Clair Obscur » Vin rouge



AOP Minervois

Millésime : 2016

Cépages : Carignan 80%, Syrah 20%

Vinification : traditionnelle .



Elevage : vieillissement 12 mois en fût de chêne dans le Gouffre Géant de Cabrespine.

Durée de conservation : 5 ans

Dégustation :

- robe rouge intense,
- nez légèrement fruité et enveloppé de notes boisées,
- bouche tanins ronds et souples avec des notes de fruits rouges et vanillé.

Alliance gastronomique : viandes rouges, gibiers, plats en sauce et fromages

Conseil : déguster entre 18°-19°C et 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 - joan.fournil@gmail.com
www.domainefontanillehaut.com