

Fiche Technique vin

« Cuvée BLANC »

Vin blanc



AOP Minervois

Millésime : 2018

Cépages : Grenache blanc 50% , Macabeu 50%

Vinification : pressurage direct, vinification et élevage en cuve.



Durée de conservation : 2 ans

Dégustation :

- robe jaune pâle,
- nez note de fruits à chair blanche et jaune ,
- bouche légèrement minérale.

Alliance gastronomique : viandes blanches, grillades, poissons, plats de pâtes et fromages.

Conseil : déguster entre 8°-12°C.



DOMAINE FONTANILLE HAUT

Joan Fournil - Fontanille Haut -11800 Laure Minervois

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

www.domainefontanillehaut.com