

Fiche Technique Vin

« Cuvée Rosé »

Vin de France

Millésime: 2018

Cépages: Cinsault 80%, Syrah 20%

Degré: 13 vol.alc

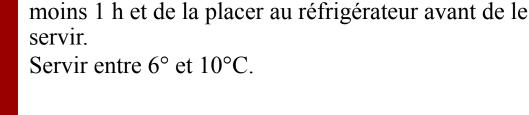


Vinification : Vinification traditionnelle en grains entiers, procédé rosé de saignée.

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.





DOMAINE FONTANILLE HAUT

Conseil: nous vous conseillons de déboucher au

Joan Fournil - Fontanille Haut -11800 Laure Minervois 06 78 74 18 65 - contact@domainefontanillehaut.com www.domainefontanillehaut.com