

Fiche Technique

« Carthagène »

Vin de liqueur

Millésime : 2017

Cépage : Carignan 100%

Degré : 18 vol.alc

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
www.domainefontanillehaut.com

