



Fiche Technique vin

« Cuvée BLANC »

Vin blanc

AOP Minervois

Millésime : 2020

Cépages :

Grenache blanc 40%,

Macabeu 40%

Vermentino 20%

Degré : 13.5% vol.alc



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 :

Apéritifs : jambon de la montagne noire, tapenade, toast chèvre/ frais sur pain d'épices.

Entrée: salade césar, œufs mimosa, soupe de poisson

Plats principaux: moules marinières ou sardinades, poissons grillés, ou brochette de poulet, plats de pâtes.

Fromages : fromages de chèvre (l'écu du pays cathare), rocamadour, Laguiole, brousse...

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



Fiche Technique Wine

« Cuvée WHITE »

White wine



AOP Minervois

Vintage : 2020

Grape variety :

Grenache blanc 40%

Macabeu 40%

Vermentino 20%

Degré : 13.5% vol.alc

Vinification : manual harvests, direct pressed.

Laying down : 2 years

Tasting :

light yellow dress, a subtle fruity nose
long lasting and delicate in mouth.

Alliance gastronomic : aperitives, star ter, fish,
and meat (chicken), cheeses.



DOMAINE FONTANILLE HAUT

Joan Fournil - Fontanille Haut -11800 Laure Minervois

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

www.domainefontanillehaut.com