

Fiche Technique

« Cuvée Le Clair Obscur »

Vin rouge



AOP Minervois

Millésime : 2018

Cépages : Carignan 80%,
Syrah 20%

Degré : 13.5% vol.alc

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.

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





Fiche Technique wine

« Cuvée Le Clair Obscur »

Red wine



AOP Minervois

Vintage : 2018

Grape variety :

Carignan 80%

Syrah 20%

Degré : 13.5% vol.alc

Vinification : manuel harvets, traditional vinification in grappe

Aged: 1 year in barrel in the giant chasm of Cabrespine -(Gouffre Géant de Cabrespine)-

Laying down : 5 years

Tasting :

- Red shimmering dress,
- Fruity and woody nose,
- Round and smooth tannins with red fruit notes , vanilla notes in mouth.



Serve at room temperature (18-19°C) and open at least 1 hour in advance.

DOMAINE FONTANILLE HAUT

Joan Fournil - Fontanille Haut -11800 Laure Minervois

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

www.domainefontanillehaut.com