



Fiche Technique Vin

« Cuvée Carignan » Vieilles vignes



Vin de France

Millésime : 2018

Cépages : Carignan 100%

Degré : 13 vol.alc

Vinification : vendanges manuelles, vinification traditionnelle en grains entiers.

Elevage : 9 mois en barrique fût de chêne

Durée de conservation : 5 ans

Dégustation :

- robe pourpre brillante,
- nez note de fruit rouge,
- bouche tanins ronds et souples avec des notes de fruits rouges.

Alliance gastronomique : entrecôtes grillées, viandes rôties, gibiers et fromages.

Conseil : nous vous conseillons de mettre la bouteille à température ambiante à 18°-19°C et de la 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