



# 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