



Fiche Technique Vin

« Cuvée Rosé »



Vin de France

Millésime : 2021

Cépages :

Cinsault 80%

Syrah 20%

Degré : 13 vol.alc

Vinification : Vinification traditionnelle en grains entiers, procédé rosé de saignée.

Durée de conservation : 1 an

Dégustation : robe soutenue, nez note de fruits, bouche tanins ronds avec des notes de fruits.

Alliance gastronomique :

Apéritifs : olivade, verrines, cake ou tarte

Entrées : melon/jambon, salades, bruschetta

Plats principaux : pizzas, grillades viandes ou bien-poissons, omelettes, plat de moussaka.

Conseil : nous vous conseillons de déboucher au moins 1 h et de la placer au réfrigérateur avant de le servir.

Servir entre 6° et 10°C.

DOMAINE FONTANILLE HAUT

Joan Fournil - Fontanille Haut - 11800 Laure Minervoies
06 78 74 18 65 - contact@domainefontanillehaut.com

www.domainefontanillehaut.com

