



# 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](mailto:contact@domainefontanillehaut.com)

[www.domainefontanillehaut.com](http://www.domainefontanillehaut.com)

