



## Carthagène rouge

*Vin de liqueur - Vin de France*

**Cépage :** Carignan 100%

**Degré :** 16 vol.alc

**Conseil :** servir entre 7° et 16°C  
chambré en hiver et frais en été

**Garde :** 5 à 10 ans, voir plus !

### Contact :

#### DOMAINE FONTANILLE HAUT

Joan Fournil

Fontanille le haut

11800 Laure Minervois

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

www.domainefontanillehaut.com

@domainefontanillehaut



## Bouteille de 50 cl

### Vinification :

Le jus de raisin est tiré par saignée des cuves auquel on ajoute l'eau de vie de marc de raisin bio.

Ce mélange est laissé de 6 à 12 mois en cuve puis mis en bouteille.

### Dégustation :

- robe soutenue,
- nez note de fruits mûrs,
- bouche tanins ronds avec des saveurs de fruits à l'alcool.



06 78 74 18 65