



Carthagène blanche

Vin de liqueur - Vin de France

Cépage s : 3 cépages

Grenache blanc /Rolle/Maccabeu

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 dorée
- nez note de fruits
- bouche fruits à fleurs blanches, miel

Accord mets & vin : apéritif, foie gras et en dessert.

