



## Blanc

*Vin blanc – AOP Minervois*

**Cépages :** Grenache/Rolle/Maccabeu

**Degré :** 13.5 vol.alc

**Conseil :** servir 7 à 12°C

Placer 1h avant au réfrigérateur

**Garde :** 1 à 2 ans

### 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 75 cl

### Vinification :

Pressurage direct, fermentation à basse température et élevage en cuve.

### Dégustation :

- robe jaune pâle et brillante
- nez notes de fruits à chair blanche et jaune
- bouche légèrement minérale

**Accord mets & vin :** en apéritif (tapenades, toasts chèvre frais sur un pain d'épices),.

**Repas :** salade césar, œufs mimosa, soupe de poisson, moules marinières, poissons grillés, brochette de poulet, plat de pâtes, plateau de fromages .

