



LCvision

Le Clair Obscur

Vin rouge – AOP Minervois

Millésime : 2022

Cépages : Carignan 80% / Syrah 20%

Degré : 13.5 vol.alc

Conseil : servir 16 à 18°C

Déboucher 1h avant

Garde : 1 à 5 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 et Magnum de 1.5 L

Vinification :

Traditionnelle et vieillissement en barrique pendant 12 mois au Gouffre Géant de Cabrespine.

Dégustation :

- robe rouge intense
- nez légèrement fruité et enveloppé de notes boisées
- bouche tanins ronds et souples avec des notes de fruits rouges, légèrement vanillées

Accord mets & vin : côtes de veau ou de bœuf, gigot d'agneau, cassoulet de Castelnaudary.

Plateau de fromages

