



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

