



## Le Tradition

*Vin rouge – AOP Minervois*

**Cépages :** Grenache 80%/ Syrah 20%

**Degré :** 13 vol.alc

**Conseil :** servir 16 à 18°C

Déboucher 1h avant

**Garde :** 4 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](http://www.domainefontanillehaut.com)

@domainefontanillehaut



## Bouteille de 75 cl

### Vinification :

Traditionnelle, en grains entiers.

Elevage en cuve béton.

### Dégustation :

- robe rouge aux reflets rubis
- nez notes de fruits et d'épices
- bouche tanins riches et légèrement épicés

**Accord mets & vin :** plateau de charcuterie, viandes rouges, gibiers, plat en sauce ou plat épicé et plateau de fromages.



06 78 74 18 65