



## Rouge 100% Carignan

*Vin rouge – Vin de France*

**Cépage :** Carignan 100%

**Degré :** 13 vol. alc

**Conseil :** servir 17 à 18°C

déboucher 1h avant /légèrement frais en été

**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

### **Vinification :**

Traditionnelle en grains entiers suivie d'un élevage en cuve et en barrique durant 9 mois (barriques : chêne français)

### **Dégustation :**

- robe soutenue, pourpre et brillante
- nez notes de fruits noirs mûrs
- bouche tanins ronds, vin ample et puissant

**Accord mets & vin :** en apéritif avec un plateau de charcuterie, les repas : daubes, viandes en sauce, une entrecôte, viandes rôties, plateau de fromages et même sur un dessert au chocolat.



06 78 74 18 65