



## Rosé

*Vin rosé - Vin de France*

**Cépage :** Cinsault 80% / Syrah 20%

**Degré :** 13 vol.alc

**Conseil :** servir entre 7° et 10°C  
placer la bouteille au réfrigérateur 1h avant

**Garde :** 1 an

### 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 :

Pressurage direct.

Fermentation à basse température.

### Dégustation :

- robe pivoine
- nez note de fruits rouges frais
- bouche tanins ronds. Vin frais et minéral

### Accord mets & vin :

Apéritif : verrines, cakes ou tartes.

Repas : salades froides, melon/jambon, grillades, pizzas, viandes ou poissons grillés



06 78 74 18 65