



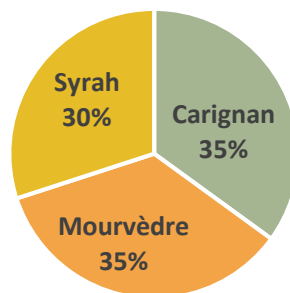
F O N T A R È C H E

## CUVÉE PIERRE MIGNARD

Millésime actuel : 2016

*Un assemblage des grands cépages du Sud, dans un vin d'élevage*

### Assemblage :



### Alcool :

Degré 14.1 % vol

### Dégustation :

Couleur grenat

Le nez expressif est teinté d'une fraîcheur minérale, avec de légères fragrances boisées qui accompagnent un fruit noir intense.

L'attaque est ample et la bouche - friande - se construit autour d'un tanin croquant, laissant apparaître les arômes de fruit ainsi que des notes empyreumatiques qui résonnent sur une longue finale fraîche et gourmande.

### Service :

16 °C (placer 20 min au frigo avant le service)  
Pas d'aération nécessaire

**Garde :** 4 ans

### Suggestions gastronomiques originales :

Ris de veau aux champignons et crème  
Picanha d'Angus maturée  
Tome de brebis