

# DOMAINE DE FONTANILLE

AOC MINERVOIS  
Appellation Origine Contrôlée  
**2008**



FICHE DESCRIPTIVE

- **Producteur :**

Les Vignerons de Lanrous chez Cellier Luran Cabaret à Laure Minervois.

- **Terroir :**

Le grenache issu de terrasses caillouteuses ventées et drainantes, s'allie aux Syrah qui proviennent de sols argilo-calcaires très secs à faibles rendements.

- **Cépages :**

Syrah (vinification classique) : 25%  
Syrah (macération carbonique) : 25%  
Grenache noir : 30%  
Syrah grenache élevé en Barriques : 20%

- **Le vin :**

Une robe d'un rubis profond aux tonalités pourpres, caractérise ce vin aux arômes puissants de fruits rouge, des sous-bois et de pierre à fusil. Une belle attaque épicée et poivrée annonce une matière riche et généreuse, aux tannins charnus mais enrobés. La finale chaleureuse s'étire agréablement.

C'est un vin qui pourra être conservé, si on en a la patience, 2 ou 3 années. A consommer à 14/15°C. Il sera particulièrement apprécié sur des viandes rouges, de l'agneau, ou certains gibiers :

- Côtes d'agneau sur lits d'aubergines au curry
- Gigot rôti aux lingots
- Moussaka
- canard aux pêches
- civet de sanglier
- Entrecôtes au poivre

SOMACVINS



9, Rue des Violettes  
34710 LESPIGNAN  
France  
☎ 04 67 37 02 20  
📠 04 67 37 02 70

[www.lesvigneronsdelanrous.com](http://www.lesvigneronsdelanrous.com)