



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

AMAE

IGP Côtes Catalanes Blanc



Millésime : 2022

Cépages:

50% Roussanne, 50% Grenache blanc

Terroir : Argilo-calcaires

Conduite de la vigne : 40 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité.


Élaboration


Pressurage direct.

Élevage de la Roussanne en futs de chêne.

Taux d'alcool : 12,5 % vol.

Contenance : 75 cl

 Suave et long, arômes de pêche et de fruits exotiques. *Smooth and long, slight aromas of peach and exotic fruits.*

 Poissons et viandes blanches en sauce, saumon mariné, plats thaï, curry, fromage (Beaufort, Cantal). *Fish or white meat cooked with creamy sauce, marined salmon, Thai dishes, curry, pressed cheese.*

Jancis Robinson.com

16,5/20



[2021]

www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

25 avenue Jean Jaurès | Tautavel