



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L



ARRELS AOC Maury Sec



Millésime : 2022

Cépages :

70% Grenache Noir | 30% Mourvèdre

Terroir : Schistes rocailleux

Conduite de la vigne : 35 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité, exploitation Haute Valeur Environnementale, amendement organique.

Élaboration :

Éraflage totale, macération traditionnelle pendant 20 jours, remontages quotidiens et thermorégulation.

Élevage en cuve inox.

Taux d'alcool : 14,5 % vol.

Contenance : 75 cl

COUP DE CŒUR
DES SOMMELIERS
DE BELGIQUE

Jancis Robinson.com

17/20

[2020]

Velouté et concentré, arômes de cerises noires et d'épices. *Velvet and concentrated. Black cherries and spices aromas.*

✕ Magret de canard grillé, pavé de boeuf.
Duck breast, beef.