



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L



MAURY GREMAT AOC Maury Grenat



Millésime : 2021

Cépages :
100% Grenache Noir

Terroir : Schistes rocailleux

Conduite de la vigne : 20 hL/ha.
Vignes de 60 ans.
Agriculture durable, Haute Valeur Environnemental (HVE), amendements organiques

Élaboration :
Éraflage totale, remontages quotidiens et thermorégulation.

Mutage sur grains, longue macération de 25-30 jours.
Sucres résiduels 75g/L.

Élevage de 18 mois en futs de chêne.

Taux d'alcool : 16 % vol.

Contenance : 75 cl

Soyeux et doux. Notes de cerises noires.
 Silky and sweet, dark cherries aromas.

Apéritif. Desserts au chocolat ou aux fruits rouges. Fromages persillés (roquefort).
 Aperitive, chocolate or red fruits deserts, blue cheese.

12°-14° C



RVF 2023

★
LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024

« Magnifique nez, mêlant une point oxydative séduisante, la cerise écrasée et le kirsch, avec justesse. Bouche sur la cerise amarena, le chocolat amer, la datte medjool. Vin profond et complexe. »