



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

AMBRÉ AOC Rivesaltes Ambré



Millésime : 2008

Cépages :
Grenaches blanc et gris

Terroir : Argilo-calcaires

Conduite de la vigne : 25 hL/ha
Complantation de grenaches blancs et gris plantés en 1908.
Agriculture durable dans le respect de la biodiversité, faibles apports.

Élaboration :
Éraflage, pressurage direct. Mutage.
Sucres résiduels : 100g/L.

Élevage oxydatif de 30 ans en futs de chêne.

Taux d'alcool : 16 % vol.

Contenance : 50 cl

Guide Hachette des Vins 2019 ★

« Dix ans de barrique pour se parer d'ambre et offrir une robe dépouillée, lumineuse. Cet ambré offre un joli mariage entre les notes oxydatives et empyreumatiques apportées par le bois, et l'évolution du fruité, qui se matérialise par un nez complexe : pain d'épices, léger fumé, amande et abricots secs. La bouche affiche une belle présence : douce, suave, plus élégante que puissante, elle convoque les fruits confits, le tabac blond et un soupçon d'orange qui assure la fraîcheur en finale. »