



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

MUSCAT 2022

AOC Muscat de Rivesaltes

Grape varieties :
100% Muscat Petit Grains

Soils : Clay limestone

Vine management : 20 hL/ha
Sustainable agriculture respecting biodiversity,
organic amendment,
certification High Environmental Value (HVE)

Elaboration :
Destemming, direct pressing.

Mutation by addition of neutral alcohol.
Residual sugars: 105 g/L.

Early bottling to keep the freshness.

Alcohol : 15,5 % vol.

Capacity : 750 ml



 **DOMAINE FONTANEL**
T A U T A V E L

Appellation d'Origine Contrôlée

2022

MUSCAT DE RIVESALTES
L'AGE DE PIERRE

VIN DOUX NATUREL

Frais et parfumé. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes.
Fresh and aromatic. Expressive aromas of pear, citrus and white flowers.

✕ Apéritif, foie gras, dessert aux fruits.
Appetizers, foie gras, dessert made with fruits.

8°-10° C T ∞

Mis en bouteille au domaine
Elodie & Matthieu Collet, Vignerons
à Tautavel - 66720 - France

Produit de France
Produce of France
LMUS22

15,5% Vol
750 ml

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVAT SULFIETEN



3 1760118 1580623

