




DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

PRIEURÉ 2021
AOC Côtes du Roussillon
Villages Tautavel

Cépages :

70% Syrah | 30% Mourvèdre

Terroir : Coteaux argilo-calcaires très caillouteux, orientés Nord-Ouest

Vigne : 25 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité, amendements organiques.



Élaboration :

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

Élevage de 18 mois en futs de chêne.

Taux d'alcool : 14,5 % vol.

Contenance : 75 cl



« Nez fruité pur et noir avec des notes de cassis, de mûre, de réglisse, viandées et poivrées avec un boisé doux. Bouche dense et charnue avec de bonnes couches, des fruits noirs savoureux, des épices sèches et des tanins poudrés soutenus par une fraîcheur vibrante suivie d'une finale longue et dense. 94/100 »
Andreas Larsson



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L
Elevé en barrique - Aged in oak barrels

Appellation d'Origine Contrôlée
COTES DU ROUSSILLON
VILLAGES TAUTAVEL

SYRAH - MOURVÈDRE

Élégant, concentré et corsé, arômes de fruits noirs (mûres, cassis) et d'épices.
Elegant & full-bodied wine, black berries aromas (mulberry, blackcurrant).

Belle pièce de bœuf, magret de canard, agneau.
Beef, duck breast, lamb.

17°-19° C T 2024-2031

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

Produit de France
Produce of France

LPr21

2021



14,5% Vol
750 ml



[2020]


WINE ADVOCATE

91/100

[2020]



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

