



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

AMAE 2024 IGP Côtes Catalanes Blanc

Cépages:

50% Roussanne, 25% Grenache blanc, 25% Grenache gris

Terroir : Argilo-calcaire



Conduite de la vigne : 40 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité.

Élaboration

Pressurage direct. Fermentation thermo-régulée.

Élevage sur lies en futs de chêne (9 mois).

Taux d'alcool : 13 % vol.

Contenance : 75 cl

DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

Indication Géographique Protégée
CÔTES CATALANES BLANC 2024
ROUSSANNE - GRENACHE BLANC & GRIS
Élevé en barriques - Aged in oak barrels

Subtil et élégant. Notes de fruits infusés et d'herbes sauvages.
Subtle and elegant. Notes of infused fruits and wild herbs.

Poissons et viandes blanches en sauce, saumon mariné, plats thaï, curry, fromage (Beaufort, Cantal).
Fish or white meat cooked with creamy sauce, marinated salmon, Thai dishes, curry, pressed cheese.

Mis en bouteille au domaine
Elodie & Matthieu Collet, Vignerons
à Montner - 66720 - France
8°-10° C 2025-2030

Produit de France - Produce of France
Vin blanc - White wine

13% alc./vol.
750 ml



Ingrédients & Nutrition



E(100ml) =
328kJ/79kcal

Contient : Sulfites
Contains : Sulphites



3 760118 580616

« Couleur paille, brillante avec une teinte vert clair. Nez pur offrant des notes de noix concassées, d'herbes sauvages, de citron vert et de fruits blancs à noyau. La bouche montre un bon volume avec de la douceur, une acidité équilibrée, des saveurs de fruits infusées d'agrumes et d'herbes avec une belle longueur. » Andreas Larsson (2022)



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

