



DOMAINE FONTANEL
TAUTAVEL



ARRELS 2022 AOC Maury Sec

Cépages:

70% Grenache Noir | 30% Mourvèdre

Terroir : Schistes rocailleux



Conduite de la vigne : 35 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité, exploitation Haute Valeur Environnementale, amendement organique.

Élaboration :

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

Élevage en cuve inox.

Taux d'alcool : 14,5 % vol.

Contenance : 75 cl



COUP DE CŒUR
DES SOMMELIERS
DE BELGIQUE

Jancis Robinson.com

17/20 [2020]



« Drapé dans une robe profonde, intense et pourpre aux reflets noirs, ce vin se dévoile au nez sur des arômes généreux de confiture de myrtilles, d'épices et de sous-bois. La bouche apparaît ample, suave, concentrée, cadrée en douceur par des tanins veloutés et prolongée par une finale riche, longue et épicee. A boire ou à attendre. »