



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

ARRELS 2023 AOC Maury Sec

Cépages:

70% Grenache Noir | 30% Mourvèdre

Terroir : Schistes rocailloux

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





Appellation d'Origine Contrôlée
MAURY SEC

2023

GRENACHE NOIR – MOURVEDRE

Fin et velouté, arômes de cerises noires,
finale épicée.
Silky wine, cherry and spices aromas.

Magret de canard grillé, pavé de boeuf.
Duck breast, beef.

17°-19° C T 2024-2030

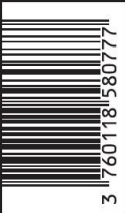
Mis en bouteille au domaine
Elodie & Matthieu Collet, Vignerons
à Tautavel - 66720 - France

Produit de France
Produce of France

LAR23

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVAT SULFIETEN

14,5% Vol
750 ml



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 épicée. A boire ou à attendre. »



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

