



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

HOMINUS SAPANIUS 2023

IGP Côtes Catalanes Rouge

Cépages:

55% Syrah | 25% Grenache | 20% Carignan

Terroir : Argilo-calcaire

Conduite de la vigne : 40 hL/ha

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



Élaboration:

Égrappage, 15 jours de macération traditionnelle avec remontages quotidiens et thermorégulation

Taux d'alcool : 14% vol.

Contenance : 75 cl





DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L



2023

Indication Géographique Protégée
CÔTES CATALANES ROUGE

 Souple, fruits rouges et épices.
Red fruit flavors and spicy notes.

 Charcuteries, plats de terroir, grillades.
Charcuteries, stew, grilled meats.

 14°-19° C T 2025-2028

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

Produit de France
Produce of France

750 ml - 14% Vol.

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVAT SULFJETEN



3 760118 580661



vigneron
indépendant



« Référence à l'Homme de Tautavel, cette cuvée dévoile un nez riche et complexe de fruits noirs, de sous-bois et de garrigue, prolongé d'une bouche dense, dotée de tanins puissants mais au grain soyeux. »



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

