



DOMAINE FONTANEL  
TAUTAVEL



MUSCAT 2023

AOC Muscat de Rivesaltes

**Cépages :**

100% Muscat Petit Grains

**Terroir :** Argilo-calcaires

**Conduite de la vigne :** 20 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de

la biodiversité, exploitation Haute Valeur

Environnementale, amendement organique.



**Élaboration :**

Éraflage, pressurage direct.

Mutage par ajout d'alcool neutre.

Vin doux naturel

Sucres résiduels : 105 g/L.

Mise en bouteille précoce pour garder la fraîcheur.



DOMAINE FONTANEL  
TAUTAVEL

Appellation d'Origine Contrôlée  
**MUSCAT DE RIVESALTES**  
**L'AGE DE PIERRE**

**VIN DOUX NATUREL**

Frais et parfumé. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes.  
Fresh and aromatic. Expressive aromas of pear, citrus and white flowers.

Apéritif, foie gras, dessert aux fruits.  
Appetizers, foie gras, dessert made with fruits.

8°-10° C T °°

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

Produit de France  
Produce of France  
LMUS23

2023



15,5% Vol  
750 ml

CONTIENT DES SULFITES  
CONTAINS SULPHITES  
ENTHALT SULFITE  
BEVAT SULFETEN

**Taux d'alcool :** 15,5 % vol.

**Contenance :** 75 cl

**Dégustation :** Robe jaune pale. Nez délicat, notes de fruits jaunes. En bouche, belle fraîcheur, arômes de poire, de citron, d'abricot, de verveine. Finale mentholée.



« D'un seyant or pâle, ce muscat se montre plutôt discret au nez, sur de fines tonalités florales et miellées. Il prend son envol dans une bouche équilibrée à la fois suave et fraîche où la vanille s'entrelace aux agrumes et aux fruits du verger. L'ensemble, tout en finesse, offre une belle harmonie. Un vin délicat, à marier avec une tarte Bourdaloue pour un accord tout en douceur. »

