



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

AMBRÉ 2011 AOC Rivesaltes Ambré

Cépages :

Grenaches blanc et gris

Terroir : Argilo-calcaires

Conduite de la vigne : 25 hL/ha

Complantation de grenaches blancs et gris plantés en 1908.

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité, faibles apports.

Élaboration :

Éraflage, pressurage direct. Mutage.

Sucres résiduels : 100g/L.

Élevage oxydatif de 30 ans en futs de chêne.

Taux d'alcool : 16 % vol.

Contenance : 50 cl



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

Elevé en barrique - Aged in oak barrels
9 ans 9 years

Appellation d'Origine Contrôlée
RIVESALTES AMBRÉ

2011

VIN DOUX NATUREL

Aromatique et complexe, arômes d'écorces d'orange et de noix.
Aromatic and complex, orange peels and nuts flavors.

Apéritif ou digestif, foie gras, fromages affinés, desserts aux amandes ou aux noix, crème catalane, bananes flambées.
X Aperitive or digestive, foie gras, dry goat cheese, deserts made with almonds or nuts, creme catalane.

8°-12° C T ∞

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

Produit de France
Produce of France
LRA11

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVAT SULFIETEN


vigneron indépendant


3 760118 580555

16% Vol
500 ml

* Sud de France



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

