



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

AMBRÉ 2011

AOC Rivesaltes Ambré

Grape varieties :
Grenaches blanc et gris

Soil : Clay and limestone

Vine Management : 20 hL/ha
Complantation of >100 years old white & grey grenache.
Sustainable agriculture, High Environmental Value (HVE)

Wine elaboration :
Total destemming, direct pressing. Fortification.
100g/L residual sugar.

Oxidative aging 10 years in oak barrels.

Alcohol : 16 % vol.

Capacity : 75 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

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.
Aperitive or digestive, foie gras, dry goat cheese, deserts made with almonds or nuts, creme catalane.

8°-12° C T ∞






3 760118 580555

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

16% Vol
500 ml

* Sud de France



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

