



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

INITIUM BLANC 2025

IGP Côtes Catalanes

Cépages :
100% Viognier

Terroir : Argilo-calcaires

Conduite de la vigne : 40 hL/ha
Agriculture durable dans le respect de
la biodiversité,
Exploitation Haute Valeur environnementale
amendements biologiques



Élaboration: Pressurage direct, fermentation à basse
température

Taux d'alcool : 12,5% vol.

Contenance : 750 ml



Indication Géographique Protégée
CÔTES CATALANES BLANC

VIOGNIER

Frais et aromatique.
Fresh and fruity.

× Poissons grillés ou rôtis, noix de Saint-Jacques, plats exotiques, apéritif.
Grilled and roasted fish, scallops, exotic dishes, aperitive.

8°-10°C T 2026-2028

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

Produit de France
Produce of France

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVAT SULFIETEN

LINB25

750 ml - 12,5% Vol.



2025

Ingrédients & Nutrition



E(100ml)=
328kJ/79kcal



3 760118 580722

« Cette cuvée met en lumière de jeunes
(15 ans) vignes de Viognier plantées sur
un terroir argilo-calcaire. Le nez, discret
mais élégant évoque le tilleul et le
chèvrefeuille. Sur la même tonalité
florale, la bouche se montre souple et
fraiche, très harmonieuse. » [2024]

