



DOMAINE FONTANEL  
TAUTAVEL



## 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, aperitif.**

**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.**

**E(100ml)=  
328kJ/79kcal**

**580722  
760118  
580722**

**vigneron  
independant**

**LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS  
2026**

« 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 fraîche, très harmonieuse. » [2024]

