



Beste vrienden van het Domaine,

Op de Wijnbeurs van Sint-Niklaas presenteren wij voor het eerst onze wijnen.

**Foire du Vin | 'T Bau-Huis
Slachthuisstraat 60, Sint-Niklaas**

**Vrijdag 6 maart 2026 | 17.00 tot 21.00 uur
Zaterdag 7 maart 2026 | 11.00 tot 20.00 uur
Zondag 8 maart 2026 | 11.00 - 18.00 uur**

Wij verwelkomen u op onze stand en vertellen u in het Frans en Engels meer over de jaargangen.

U kunt uw wijnen vooraf bestellen. Om u te bedanken voor uw loyaliteit, bieden wij u voor elke bestelling die vóór de show is geplaatst en betaald **€5 korting per doos van 6 flessen**. U kunt uw bestelling per e-mail of per post plaatsen met behulp van het bijgevoegde bestelformulier.

Hierbij een **uitnodiging voor 2 personen**, u kunt deze ook naar vrienden sturen. Het proefglas wordt bij de ingang aangeboden voor de prijs van € 2.5 .

Parkeren vlakbij het Bau-Haus en laadservice voor voertuigen aangeboden door de scouts van Sint-Niklaas.

Meer info over <https://www.foireduvin.be/fr/beurs/Sint-Niklaas>

Tot ziens op de wijnbeurs

Elodie et Matthieu

Pre-order aanbieding

- 5€ aangeboden per doos van 6 flessen
- Bestellingen en betalingen dienen uiterlijk Maandag 23 februari ontvangen te zijn.

U kunt uw bestelling ophalen bij de Salon.

Bij het verzenden van de bestelling, uw keuze:

- e-mail: contact@domainefontanel.fr (bij voorkeur)
- post : DOMAINE FONTANEL
25 Avenue Jean Jaurès 66720 TAUTAVEL

Betaling via bankoverschrijving

SARL COLLET
FR76 1710 6000 0430 0045 6756 766
BIC : AGRIFRPP871



Tijdens uw volgende vakantie heten wij u van harte welkom in onze 4-sterren gîtes met uitzicht op het Cirque de Vingrau en de Tautavel-vallei. Neem gerust contact met ons op.

DOMAINE FONTANEL — Elodie & Matthieu
25 avenue Jean Jaurès 66720 TAUTAVEL

0611070122 - 0661652141
contact@domainefontanel.fr
www.domainefontanel.fr



#domainefontanel

Prix par bouteille de 75 cL		Qté	Total
VINS DOUX NATURELS / VERSTERKTE WIJNEN			
Muscat de Rivesaltes 2023	13,00€		
Maury Grenat 2022	17,00€		
Rivesaltes Ambré 2017	20,00€		
Rivesaltes Ambré 2011 (50cl)	25,00€		
RODE WIJNEN			
Magnum Prieuré 20 CRVTautavel 1,5L	55,00€		
Prieuré 2022 CRV Tautavel	23,00€		
Cistes 2021 CRV Tautavel	18,00€		
Arrels 2023 Maury Sec	16,50€		
Cabanac 2020 CR Villages	15,00€		
Initium Rouge 2021 CR Villages	12,50€		
Hominus Sapanius 2023 C. Catalanes	9,00€		
WITTE & ROSÉ WIJNEN			
Initium Rosé 2024 C. du Roussillon	9,00€		
Amae 2024 C. Catalanes Blc	16,50€		
Initium Viognier 2025 C. Catalanes Blc	10,00€		
Rancio sec 2018 C.Catalanes Blc (50cl)	25,00€		

Salon de Sint-Niklaas

VOOR- EN ACHTERNAAM

ADRES

.....

TELEFOON

E-MAIL

Bestelbedrag inclusief BTW€

Pre-order aanbieding x -5€ =€

BEDRAG INCLUSIEF TE BETAALD BELASTING€

Handtekening met handgeschreven notitie "Goed voor bestelling"

Het Domaine Fontanel beslaat 22 hectare in het hart van de Roussillon, waar de terroirs van Tautavel, Maury en Rivesaltes samenkomen.

De Hachette Guide 2019 verkoos ons tot Wijnbouwers van het Jaar voor Roussillon.

De voortdurende aandacht voor de zorg voor de wijnstokken en het respect voor de biodiversiteit worden gecertificeerd door het keurmerk Haute Valeur Environnementale.



WITTE & ROSÉ WIJNEN



Amae | Côtes Catalanes Blanc

Fris en subtiel. Lichte rijping in vaten. Prachtige balans tussen de zoetheid van de honingachtige acacia-arna's en de frisheid van peer en witte perzik. Zacht, elegant, fris en een lange afdronk. Roussanne - witte en grijze Grenaches.

Bij gebraden of gestoofd gevogelte, exotische gerechten (Thais, curry, kokos, etc.), kazen.

90/100 par Andreas Larsson, meilleur sommelier



Initium | Côtes Catalanes 100% Viognier

Fris en fruitig. Aroma's van perzik en abrikoos.

Bij sint-jakobsschelpen, witte vis of gegrilde vis, sushi, als aperitief.



Initium | Côtes du Roussillon Rosé

Fris en aromatisch. Aroma's van witte perzik.

Bij schaaldieren, exotische gerechten, mediterrane gerechten, grillgerechten.

L'Ancêtre | Rancio sec (50 cl)

Gedurende 5 jaar gerijpt in een oxidatieve omgeving, in de open lucht, in ongevulde eikenhouten vaten. Witte en grijze grenaches. Aroma's van noten, gedroogd fruit, koffie, etc.

Met kaas of oude ham. Aan het einde van de maaltijd, in plaats van een spijsverterings...



RODE WIJNEN



Hominus Sapanius | Côtes Catalanes Rouge

Licht en kruidig, aroma's van frambozen en pittige rode bessen.

Bij gegrild en gestoofd vlees.



Initium | Côtes du Roussillon Villages Rouge

Rond en fruitig, aroma's van rood en zwart fruit. Mooie minerale frisheid in de afdronk. Oude wijnranken. 50% 70 jaar oude Carignan, Syrah en Grenache.

Bij gerechten met saus, grillgerechten en rood vlees.

91/100 par Andreas Larsson
16,5/20 par Jancis Robinson



Cabanac | Côtes du Roussillon Villages Rouge

Vol, genereus en rond, tonen van rijp fruit, rood fruit in brandewijn, zoethout en leer, over de lengte ondersteund door fijne tannines.

Bij stoofschotels en gegrild rood vlees.

93/100 par Andreas Larsson
★★ au Guide Hachette 2023

VINS DOUX NATURELS / VERSTERKTE WIJNEN



L'Âge de Pierre | Muscat de Rivesaltes

Fris en fruitig. Aroma's van peer, citrus, verbena en witte bloemen.

Als aperitief, bij foie gras, verse kazen en fruitdesserts.



Maury Grenat

Subtiel en heerlijk. Aroma's van zwarte kersen, bramen, vijgen en cacao.

Als aperitief, bij gebakken foie gras en blauwschimmelkaas. | Met chocolade- en roodfruitdesserts.

92/100 par la Revue du Vin de France



Arrels | Maury sec

Fijn en fluweelzacht, aroma's van morellen en zijdezachte tannines, kruidige afdronk. Grenache noir (70%) en mourvèdre.

Bij eendenborst, gebraden gevogelte, pittige gerechten, vegetarische gerechten.

★ au Guide Hachette 2025



Cistes | Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Geconcentreerd, rond en evenwichtig, aroma's van garrigue en pruim. Syrah en zwarte Grenache. Rijping in vaten.

Bij lamskoteletten of lamsbout, wild, een longhaas of een ribstuk.

92/100 par Andreas Larsson
17/20 par Jancis Robinson



Prieuré | Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Intense aroma's van zwarte bessen, bramen, tabak en toast. Elegante smaak, onderstreept door een fijne minerale lijn en zijdezachte, smeltende tannines. 80% syrah, 20% mourvèdre. Rijping in vaten.

Met een stuk rundvlees, een eendenborst.

Médaille d'or du Concours des Vignerons Indépendants
94/100 par Andreas Larsson

**BESCHIKBAAR IN
MAGNUM (1,5L)**



Rivesaltes Ambré

Evenwichtig, soepel, elegant en heerlijk, zonder overmatige zoetheid. Aroma's van geroosterd gedroogd fruit, gekonfijte citrusvruchten, gedroogde abrikozen en rozijnen.

Als aperitief, bij belegde kazen, amandel- of walnootdesserts. Of om aan het einde van de maaltijd van te nippen.

★ au Guide Hachette 2023 (2015)
17,5/20 et Sélection Jancis Robinson (2015)



Rivesaltes Ambré 2008 (50cl)

Veel finesse voor deze Rivesaltes Ambré 2008, 10 jaar gerijpt in oxidatieve omstandigheden. Complexe neus: peperkoek, lichte rook, amandel en gedroogde abrikozen. Smaak: zacht en elegant, gekonfijt fruit, blonde tabak en een vleugje sinaasappel die zorgt voor een frisse afdronk.

★ au Guide Hachette 2019
16,5/20 par Jancis Robinson