




DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

AMAE 2024

IGP Côtes Catalanes Blanc

Cépages:

50% Roussanne, 25% Grenache blanc, 25% Grenache gris

Terroir : Argilo-calcaire



Conduite de la vigne : 40 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité.

Élaboration

Pressurage direct. Fermentation thermo-régulée.

Élevage sur lies en futs de chêne (9 mois).

Taux d'alcool : 13 % vol.

Contenance : 75 cl



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

Indication Géographique Protégée
CÔTES CATALANES BLANC 2024
ROUSSANNE - GRENACHE BLANC & GRIS
Élevé en barriques - Aged in oak barrels

Subtil et élégant. Notes de fruits infusés et d'herbes sauvages.
Subtle and elegant. Notes of infused fruits and wild herbs.

Poissons et viandes blanches en sauce, saumon mariné, plats thaï, curry, fromage (Beaufort, Cantal).
Fish or white meat cooked with creamy sauce, marinated salmon, Thai dishes, curry, pressed cheese.

Mis en bouteille au domaine
Elodie & Matthieu Collet, Vignerons
à Montner - 66720 - France
8°-10° C 2025-2030

Contient : Sulfites
Contains : Sulphites

Produit de France - Produce of France
Vin blanc - White wine

13% alc./vol.
750 ml


3 760118 580616


E(100ml) =
328kJ/79kcal



« Une combinaison unique de saveurs et de textures, typique du Roussillon. On retrouve des fleurs de ciboulette et du zeste de citron dans ce goût doux et terreux de châtaigne des pommes de terre nouvelles de Jersey. Je perçois du miel et du citron vert sous le voile délicat et séduisant du jasmin. Et la lanoline du Grenache Gris (merci beaucoup). Le chêne a laissé une empreinte indélébile au nez et en bouche, mais juste au moment où l'on pense que le vin est trop boisé, tout le reste prend le dessus et le chêne disparaît complètement. »

Jancis Robinson (2023)

Jancis Robinson.com

17/20



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

