



Bonjour,

Nous vous invitons à 2 évènements:

RENCONTRES DE VIGNERONS
à l'Hôtel Mercure Lille-Aéroport à Lesquin
Accès par le hall d'accueil ou accès direct par le parking
Entrée libre

Vendredi 24 avril 2026 | 13h30-19h
Samedi 25 avril 2026 | 10h-17h

Vous pourrez déguster l'ensemble de notre gamme et emporter nos vins au même tarif qu'à la cave à Tautavel (description de nos vins au verso).

SOIREE VIGNERONNE
Aux Bienheureux
 35 avenue de la Marne à Wasquehal

Jedi 23 avril | 19h30

Nous animerons une dégustation de 6 vins de notre Domaine, accompagnés de planches apéritives. 25€ par personne. Inscription sur [Weezevent](#).

A bientôt!

Elodie et Matthieu

Envoi de la commande, au choix :

- mail : contact@domainefontanel.fr (de préférence)
- courrier : DOMAINE FONTANEL
25 Avenue Jean Jaurès 66720 TAUTAVEL

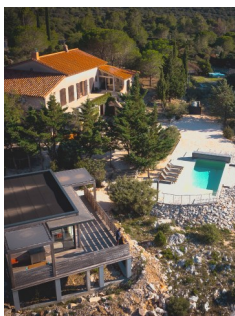
Règlement par virement

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

ou par chèque à l'ordre de SARL COLLET

Vignerons exposants— 24-25 avril à Lesquin :

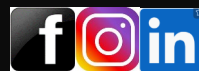
- ◆ Bordeaux : Château La Capelle
- ◆ Bourgogne : Domaine du Prieuré
- ◆ Champagne : Henri Chauvet
- ◆ Chinon : Domaine Eric Hérault
- ◆ Provence : Domaine de la Fouquette
- ◆ Roussillon : Domaine Fontanel



Pour vos prochaines vacances, nous serons ravis de vous recevoir dans nos gîtes 4★ avec vue sur le Cirque de Vingrau et la Vallée de Tautavel. N'hésitez pas nous contacter.

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

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



#domainefontanel

Prix par bouteille de 75cl		Qté	Total
VINS DOUX NATURELS			
Muscats de Rivesaltes 2023	13,00€		
Maury Grenat 2023	17,00€		
Rivesaltes Ambré 2017	20,00€		
Rivesaltes Ambré 2011 (50cl)	25,00€		
VINS ROUGES			
Magnum Prieuré 20 CRV Tautavel 1,5L	55,00€		
Prieuré 2022 CRV Tautavel	23,00€		
Magnum Cistes 23 CRV Tautavel 1,5L <i>Sur précommande uniquement</i>	40,00€		
Cistes 2021 CRV Tautavel	18,00€		
Arrels 2023 Maury Sec	16,50€		
Cabanac 2020 C. Roussillon Villages	15,00€		
Initium Rouge 2021 CR Villages	12,50€		
Hominus Sapanius 2023 C. Catalanes	9,00€		
VINS BLANCS et ROSÉ			
Initium Rosé 2025 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 Lesquin

NOM ET PRENOM

ADRESSE

TELEPHONE

EMAIL

Montant commande TTC€

Signature avec mention manuscrite «Bon pour commande»

Le Domaine Fontanel s'étend sur 22 ha au cœur du Roussillon, à la rencontre des terroirs de Tautavel, Maury et Rivesaltes.

Le Guide Hachette 2019 nous a élus Vignerons de l'année pour le Roussillon.

La réflexion permanente sur les soins apportés aux vignes et le respect de la biodiversité est certifié par la labellisation **Haute Valeur Environnementale** [HVE].



VINS BLANCS & ROSÉ



Amæ | Côtes Catalanes Blanc

Frais et subtil. Élevage léger en barriques. Bel équilibre entre la douceur des arômes d'acacia miellé et la fraîcheur de la poire et la pêche blanche. Bouche suave, élégante, fraîche et longue. Roussanne - Grenaches blanc et gris.

Avec des volailles rôties ou en sauce, des plats exotiques (thai, curry, coco...), les fromages.

Médaille d'Or du Concours des Vignerons Indépendants



Initium | Côtes Catalanes 100% Viognier

Frais et fruité. Arômes de pêche et d'abricot.

Avec des St-Jacques, des poissons blancs ou des poissons grillés, des sushis, en apéritif.

★ ★ au Guide Hachette 2026



Initium | Côtes du Roussillon Rosé

Frais et aromatique. Arômes de pêche blanche.

Avec des crustacés, des plats exotiques, des plats méditerranéens, des grillades.

L'Ancêtre | Rancio sec (50 cl)

Élevé 5 ans en milieu oxydatif, à l'air libre, dans des fûts de chêne non remplis. Arômes de noix, de fruits secs, de café, ... A proposer avec des fromages ou des jambons affinés, des anchois ou à siroter en fin de repas, comme digestif...

★ au Guide Hachette 2025
18/20 par le magazine Le Point

VINS ROUGES



Hominus Sapanius | Côtes Catalanes Rouge

Léger et épicé, arômes de framboises et groseilles acidulées.

Avec les grillades et viandes mijotées.

★ au Guide Hachette 2026



Initium | Côtes du Roussillon Villages Rouge

Rond et fruité, arômes de fruits rouges et noirs. Belle fraîcheur minérale en finale. Vieilles vignes. 50% Carignan de 70 ans, Syrah et Grenache.

Avec les plats en sauces, grillades et viandes rouges.

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



Cabanac | Côtes du Roussillon Villages Rouge

Ample, généreux et rond, notes de fruits mûrs, de fruits rouges à l'eau-de-vie, de réglisse et de cuir, soutenues sur la longueur par des tanins fins.

Avec les plats mijotés et viandes rouges grillées.

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

VINS DOUX NATURELS



L'Âge de Pierre | Muscat de Rivesaltes

Frais et fruité. Arômes de poire, agrumes, verveine et fleurs blanches.

En apéritif, avec le foie gras, les fromages frais et les desserts aux fruits.

★ au Guide Hachette 2026



Maury Grenat

Subtil et gourmand. Arômes de cerises noires, mûres, figues et cacao.

En apéritif, avec le foie gras poêlé, les fromages bleus. Avec les desserts au chocolat et aux fruits rouges.

★ au Guide Hachette 2026



Arrels | Maury sec

Fin et velouté, arômes de griottes et tanins soyeux, finale épicée. Grenache noir (70%) et mourvèdre.

Avec le magret de canard, les volailles rôties, des plats épicés, des plats végétariens.

★ au Guide Hachette 2025
16/20 par Jancis Robinson
Ambassadeur du Roussillon



Cistes | Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Concentré, rond et équilibré, arômes de garrigue et de pruneau. Syrah et grenache noir. Élevage en barriques.

Avec des côtes d'agneau ou un gigot, les gibiers, un onglet ou une entrecôte.

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

DISPONIBLE EN MAGNUM (1,5L)



Prieuré | Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Arômes intenses de cassis, de mûre, de tabac et de pain grillé. Bouche élégante, soulignée par une fine ligne minérale et par des tanins soyeux et fondus. 80% syrah 20% mourvèdre. Élevage en barriques.

Avec une pièce de bœuf, un magret de canard.

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

DISPONIBLE EN MAGNUM (1,5L)

présenté en caisse bois



Rivesaltes Ambré

Équilibré, souple, élégant et gourmand. Arômes de fruits secs grillés, d'agrumes confits, d'abricots secs et de raisins passerillés.

En apéritif, avec les fromages affinés, les desserts aux amandes ou aux noix. Ou à siroter en fin de repas.

★ au Guide Hachette 2026
16,5/20 Jancis Robinson



Rivesaltes Ambré 2011 (50cl)

Beaucoup de finesse pour ce Rivesaltes Ambré 2008, élevé 10 ans en conditions oxydatives. Nez complexe : pain d'épices, léger fumé, amande et abricots secs. Bouche : suave et élégante, fruits confits, tabac blond et un soupçon d'orange qui assure la fraîcheur en finale.

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