




DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

AMAE 2025

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 : 12,5 % vol.

Contenance : 75 cl et Magnums 150 cl



CÔTES CATALANES BLANC 2025
Indication Géographique Protégée

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

8°-10°C T 2026-2031

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



Produit de France
Product of France

12,5% vol.
750 ml

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVÄT SULFIETEN
INNEHÄLLER SULFITER

Ingédients & Nutrition
E(100 ml) = 301 kJ / 73 kcal

[Récompenses du millésime 2024]

Jancis Robinson.com
17/20



« Douze mois de fût ont apporté à cette cuvée de roussanne, grenache blanc et grenache gris une belle profondeur sans altérer son éclat. Fenouil, fleur d'acacia et fruits jaunes composent un bouquet aussi frais qu'élégant. La bouche avance avec souplesse, gagne en volume, puis laisse s'exprimer les agrumes et une agréable fraîcheur mentholée. Quelques nuances vanillées et grillées viennent souligner la finale avec délicatesse. Un blanc complet et complexe. » 2026-2031



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

