




DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

ARRELS 2023

AOC Maury Sec

Cépages:

70% Grenache Noir | 30% Mourvèdre

Terroir : Schistes rocailloux

Conduite de la vigne : 35 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité, exploitation Haute Valeur Environnementale, amendement organique.

Élaboration :

Éraflage totale, macération traditionnelle pendant 20 jours, remontages quotidiens et thermorégulation.

Élevage en cuve inox.

Taux d'alcool : 14,5 % vol.

Contenance : 75 cl

Prix public : 16,50€ TTC



**DOMAINE FONTANEL**
T A U T A V E L



Appellation d'Origine Contrôlée
MAURY SEC

GRENACHE NOIR - MOURVÈDRE

 Fin et velouté, arômes de cerises noires, finale épicée.
Silky wine, cherry and spices aromas.

 Magret de canard grillé, pavé de boeuf.
Duck breast, beef.

 17°-19° C  2024-2030

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

Produit de France
Produce of France

750 ml - 14,5% Vol.

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVAT SULFIETEN

LAR23


3 760118 580777





LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



« La robe est d'une luminosité cristalline. Le nez dévoile de subtiles notes de griotte et fraise des bois harmonieusement mêlées aux épices douces. En bouche, ce vin révèle un joli volume, porté par une fraîcheur naturelle et par des tanins souples et ronds qui s'enrichissent en finale de notes de garrigue. Un esprit convivial et le compagnon idéal d'un barbecue entre amis. » 2026-2030



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

