



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

CISTES 2023

AOC Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Cépages:

50% Grenache Noir | 50% Syrah

Terroir : Coteaux argilo-calcaires très rocaillieux orientés Sud-Est

Conduite de la vigne : 35 hL/ha

Agriculture durable dans le respect de la biodiversité, amendement organique.



Élaboration :

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

Élevage de 12 mois en futs de chêne.

Taux d'alcool : 14,5 % vol.

Contenance : 75 cl et Magnums 150 cl



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

Appellation d'Origine Contrôlée
COTES DU ROUSSILLON VILLAGES
TAUTAVEL 2023

Elevé en barrique - Aged in oak barrels
SYRAH - GRENACHE NOIR

Concentré, arômes de fruits noirs et de garrigue.
Smooth and rich wine with aromas of rippen fruits and aromatic herbs.

Agneau grillé ou mijoté, pièce de bœuf grillé (entrecôte, onglet).
Grilled or stewed lamb, grilled beef.

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

18 - 20°C 2026-2033

Contient : Sulfites
Contains : Sulphites

Vin rouge-Red wine
Produit de France
Produce of France

14,5% alc./vol.
750 ml



3 760118 580524



Decanter
WORLD WINE AWARDS

90

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS



« Sous une robe profonde et lumineuse, cette cuvée affiche d'emblée une belle noblesse. Le nez associe la cerise confite et la fraise fraîche dans une expression intense et raffinée. Un fruit qui infuse généreusement une bouche ample, charnue, soutenue par des tanins veloutés. Rien ne dépasse, tout s'enchaîne avec naturel jusqu'à une longue finale sur les fruits rouges. Une cuvée de grande classe, où puissance et élégance avancent d'un même pas. » 2027-2033



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

