



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

INITIUM ROSÉ 2025

AOC Côtes du Roussillon

Cépages :

50% Syrah | 50% Grenache Noir

Terroir : Argilo-calcaires

Conduite de la vigne : 40 hL/ha

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

Élaboration:

Pressurage direct, fermentation à basse température

Taux d'alcool : 12% vol.

Contenance : 75 cl



Appellation d'Origine Contrôlée
CÔTES DU ROUSSILLON ROSÉ

SYRAH - GRENACHE NOIR

Frais et arômes de fruits rouges et pêche blanche.
Fresh red berries and white peach aromas.

Plats méditerranéens, exotiques ou épicés, grillades.
Mediterranean, exotic and spiced dishes, grilled meats.

8°-10°C T 2026-2028

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

Produit de France
Produce of France



LINS25

750 ml - 12% Vol.

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVAT SULFIETEN

2025

Ingrédients &
Nutrition



E(100ml)=
260kJ/63kcal



Initium, Tout commence ici...
référence à l'Homme de
Tautavel, pour les vins du
début de notre gamme.



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

