



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

INITIUM ROSÉ 2025

AOC Côtes du Roussillon

Grape varieties :

50% Syrah | 50% Grenache Noir

Soil : Clay & limestone soil

Vine Management : 40 hL/ha

Sustainable agriculture,
High Environmental Value (HVE),
organic amendment



Wine elaboration:

Direct pressing, low temperature fermentation.

Alcohol : 12% vol.

Capacity : 750 ml



Initium, It all starts here...
an allusion to the origins
of Man (Tautavel) and the
beginning of our range



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
épices, 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



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

