



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

MAURY GREMAT 2023 AOC Maury Grenat

Cépages:

100% Grenache Noir

Terroir : Schistes rocaillieux

Conduite de la vigne : 20 hL/ha.

Vignes de 60 ans.

Agriculture durable, Haute Valeur Environnemental (HVE), amendements organiques

Élaboration :

Éraflage totale, remontages quotidiens et thermorégulation.

Mutage sur grains par addition d'alcool neutre, longue macération de 25-30 jours.

Sucres résiduels 80g/L.

Élevage de 18 mois en futs de chêne.

Taux d'alcool : 17 % vol.

Contenance : 75 cl



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

Appellation d'Origine Contrôlée
MAURY GREMAT 2023
VIN DOUX NATUREL - FORTIFIED WINE

⌄ Soyeux et doux. Notes de cerises noires.
Silky and sweet. Dark cherries aromas.

✕ Apéritif, desserts au chocolat ou aux fruits rouges, fromages persillés (roquefort).
Aperitive, chocolate desserts or berry tart.

Mis en bouteille au domaine
Elodie & Matthieu Collet, Vignerons
à Montner - 66720 - France
🌡 12°-14° C

Contient : Sulfites
Contains : Sulphites

Produit de France
Produce of France

17% alc./vol.
750 ml

3 760118 580647

LMAU23



THE WORLD OF
FINE WINE
91/100

« Concentré, marqué par des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, prune, cerise à l'eau-de-vie, framboise compotée), d'épices et de chocolat noir. Les dégustateurs soulignent sa richesse généreuse, sa texture veloutée et ample, soutenue par une belle fraîcheur et une minéralité pierreuse typique du terroir de Maury. Malgré sa douceur, il conserve un bel équilibre grâce à une vivacité et des tanins fins qui apportent relief et longueur. Un vin intense, gourmand et taillé pour la garde, particulièrement adapté aux accords avec le chocolat. WOFW 91 [2022] »



www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

