



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

MUSCAT 2024

AOC Muscat de Rivesaltes

Cépages :

100% Muscat Petit Grains

Terroir : Argilo-calcaires

Conduite de la vigne : 20 hL/ha

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



Élaboration :

Éraflage, pressurage direct.

Mutage par ajout d'alcool neutre.

Vin doux naturel

Sucres résiduels : 105 g/L.

Mise en bouteille précoce pour garder la fraîcheur.

Taux d'alcool : 15,5 % vol.

Contenance : 75 cl

Dégustation : Robe jaune pale. Nez délicat, notes de fruits jaunes. En bouche, belle fraîcheur, arômes de poire, de citron, d'abricot, de verveine. Finale mentholée.

« D'un jaune éclatant, cette cuvée intense et d'une belle complexité séduit par ses arômes de fruits mûrs, d'eucalyptus et de cire d'abeille. La bouche, ample et parfaitement équilibrée entre douceur et fraîcheur, confirme cette richesse aromatique, multipliant les nuances au fil de la dégustation. Accord gourmand garanti avec une salade de fruits exotiques, meringue et glace au citron. »



DOMAINE FONTANEL
T A U T A V E L

2024

Appellation d'Origine Contrôlée
MUSCAT DE RIVESALTES
L'AGE DE PIERRE

VIN DOUX NATUREL

Frais et parfumé. Arômes de fleurs blanches, de poire et d'agrumes.
Fresh and aromatic. Expressive aromas of pear, citrus and white flowers.

Apéritif, foie gras, dessert aux fruits.
Appetizers, foie gras, dessert made with fruits.

8°-10° C

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

Produit de France
Produce of France

750 ml - 15,5% Vol.

CONTIENT DES SULFITES
CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
BEVAT SULFIETEN

LMUS24



Ingrédients & Nutrition

E(100ml)=
552kJ/132kcal



3 760118 580623





www.domainefontanel.fr | contact@domainefontanel.fr

