



Chers amis du Domaine,

Nous vous espérons en excellente santé. Vous êtes nombreux à nous témoigner votre sympathie par vos messages et votre fidélité par vos commandes de vin. La solidarité nous aidera à passer ces mois de restriction. Espérons que chacun retrouve très vite la sérénité et la convivialité.

Notre rendez-vous de 2020 n'ayant pu avoir lieu, nous serons heureux de vous présenter nos vins et de vous retrouver à Gif-sur-Yvette:

le dimanche 14 MARS 2021 de 10h à 18h30

Marché Neuf (marché couvert)
Chevry centre
91190 Gif-sur-Yvette

Vous trouverez ci-joint la description de chacune de nos cuvées et nos tarifs. Vous pouvez passer vos commandes par mail ou par courrier.

Toute commande reçue avant le 9 mars bénéficiera d'une **remise de 5€ par carton de 6 bouteilles** (chaque carton peut contenir une seule référence ou différentes cuvées).

Nos étiquettes et nos bouteilles ont changé mais sous ces habillages, vous retrouverez vos cuvées favorites.

Nous serons ravis de vous retrouver et de vous présenter nos vins.
Bien amicalement,

Elodie et Matthieu

Offre précommande

5€ offert par carton de 6 bouteilles

- pour les commandes et règlements reçus avant le 9 mars 2021
- Votre commandes est à retirer au Salon le 14 mars 2021

Envoi de la commande, au choix :

- mail : contact@domainefontanel.fr
- courrier : DOMAINE FONTANEL
25 Avenue Jean Jaurès 66720 TAUTAVEL

Règlement, au choix:

- par virement FR76 1710 6000 0430 0045 6756 766
BIC : AGRIFRPP871
- ou par chèque à l'ordre de **EARL COLLET**

MARKET PLACE SALON DES VIGNERONS DE GIF SUR YVETTE 2021



DOMAINE FONTANEL — Elodie & Matthieu
25 avenue Jean Jaurès 66720 TAUTAVEL

0611070122 - 0661652141
contact@domainefontanel.fr
www.domainefontanel.fr



#domainefontanel

Prix par bouteille de 75 cL		Qté	Total
VINS DOUX NATURELS			
Muscat de Rivesaltes 2018	11,50€		
Muscat Rivesaltes 2006 (50 cL) ★★	25€		
Rivesaltes Ambré 2011	16,90€		
Rivesaltes Ambré 1989 (50 cL) ★★	30€		
Maury Grenat 2017-18 ★★	15,90€		
VINS ROUGES			
Prieuré 2016 CRV Tautavel ★	18,90€		
Cistes 2017 CRV Tautavel ★	14,90€		
Arrels 2017 Maury Sec S	14,90€		
Initium 2017 Côtes du Roussillon ★	9,30€		
Gouleyrous 2016 CR Villages (50 cL)	8,00€		
Hominus Sapanius 2019 C. Catalanes	7,90€		
VINS BLANCS et ROSÉ			
Initium C. du Roussillon Rosé 2020	7,50€		
Amae Côtes du Roussillon 2018 Or	13,90€		
Initium C. Catalanes Viognier 2020	8,90€		
Rancio Sec 2007 Cotes Catalanes	25 €		

NOM ET PRENOM

ADRESSE

.....

TELEPHONE

EMAIL

Montant commande TTC€

Remise 5€ / cartonx -5€ =€

MONTANT TTC A REGLER€

Signature avec mention manuscrite «Bon pour commande»

Le Domaine Fontanel s'étend sur 20 ha au cœur du Roussillon, à la rencontre des terroirs de Tautavel, Maury et Rivesaltes. Elodie et Matthieu, vigneron indépendants, ont repris ce vignoble en 2016 et proposent ces vins fruités et veloutés.

Le Guide Hachette 2019 nous a élus Vignerons de l'année pour le Roussillon.

La réflexion permanente sur les soins apportés aux vignes et le respect de la biodiversité est certifié par la labellisation **Haute Valeur Environnementale [HVE]**.



VINS BLANCS & ROSÉ



Amae | Côtes du Roussillon Blanc

Frais et subtil. Roussanne, grenaches blancs et gris - élevage léger en barriques.

Avec des volailles rôties ou en sauce, des plats exotiques, les fromages.

Médaille d'Or des Vignerons Indépendants



Initium | Côtes Catalanes Viognier

Rond et fruité.

Avec des St-Jacques, des poissons blancs ou des poissons grillés, en apéritif.



Initium | Côtes du Roussillon Rosé

Rosé gastronomique, fruité et structuré.

Avec des crustacés, des plats exotiques, des plats méditerranéens, des grillades.



L'Ancêtre | Rancio Sec (50 cL)

Élevé 10 ans en milieu oxydatif, à l'air libre, dans des fûts de chêne non remplis. Grenaches blancs et gris. Arômes de noix, de fruits secs, de café, ...

Avec des fromages ou des jambons affinés. En fin de repas, à la place d'un digestif...

★★ au Guide Hachette 2017

VINS ROUGES



Hominus Sapanius | Côtes Catalanes Rouge

Léger et épicé, arômes de fruits rouges. Avec les grillades et viandes mijotées.

14.5 par Jancis Robinson MW



Gouleyrous | Côtes du Roussillon Villages (50 cL)

Fin et fruité, arômes de fruits rouges et pointe minérale. Syrah-Grenache-Carignan. Avec les volailles rôties et viandes rouges.

15/20 au magazine Le Point



Initium | Côtes du Roussillon Rouge

Rond et fruité, arômes de fruits rouges et noirs Carignan 50% (& Syrah-Grenache). Avec les plats en sauces, grillades et viandes rouges.

★ au Guide Hachette 2020
16 par Jancis Robinson MW



Arrels | Maury sec

Fin, velouté et corsé, arômes de cerises noires et tanins soyeux. Grenache noir (80%) et mourvèdre.

Avec le magret de canard, les volailles rôties ou des plats épicés.

Sélection du Guide Hachette 2020



Cistes | Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Puissant et équilibré, arômes de garrigue et de pruneau. Syrah et grenache noir. Élevage en barriques.

Agneau grillé ou mijoté, gibiers, onglet.

★ au Guide Hachette 2020



Prieuré | Côtes du Roussillon Villages Tautavel

Élegant et concentré, velouté et corsé, arômes de mûres et de cassis. Syrah et mourvèdre. Élevage en barriques.

Avec une pièce de bœuf, le magret de canard.

★ au Guide Hachette 2020
Médaille d'Argent Decanter WWA

VINS DOUX NATURELS



Maury Grenat

Subtil et gourmand. Arômes de cerises noires, mûres et figues.

En apéritif, avec le foie gras poêlé, les fromages bleus. | Avec les desserts au chocolat et aux fruits rouges.

★★ au Guide Hachette 2020



L'Âge de Pierre | Muscat de Rivesaltes

Frais et fruité. Arômes de poire, abricot et fleurs blanches.

En apéritif, avec le foie gras, les fromages frais et les desserts aux fruits.



Les Chercheurs | Muscat de Rivesaltes 2006 (50cL)

Une partie des raisins a été passerillée. Après 10 ans en fut de chêne, ce vin présente des arômes de fruits secs et de fruits confits (figues, coing, abricot, poire)

Foie gras, fromages à pâtes persillées et desserts.

★★ au Guide Hachette 2020



Rivesaltes Ambré

Complexe et gourmand. Arômes d'écorces d'orange et de noix.

En apéritif, avec les fromages affinés, les desserts aux amandes ou aux noix. Ou à siroter en fin de repas.

15/20 Par Bettane et Desseauve



La Caune de l'Arago | Rivesaltes Ambré 1989 (50cL)

Ce Rivesaltes Ambré été sorti des futs de chêne après 30 ans d'élevage. Tout en finesse, ses arômes d'écorces d'orange confites, de vanille et d'amande accompagneront les fromages affinés ou desserts aux amandes ou au chocolat. C'est aussi un vin de plaisir, à siroter en fin de repas.

★★ au Guide Hachette 2020