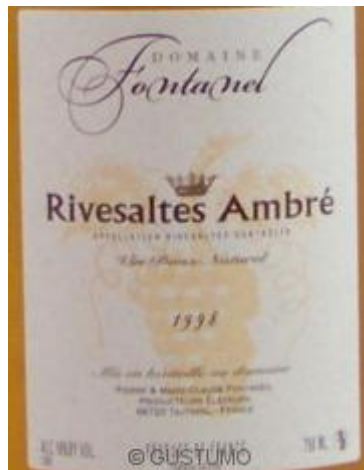


## Domaine Fontanel - AOC Rivesaltes Ambré 1999



**Appellation**  
Rivesaltes Ambré  
**Millésime**  
1999

[Commandez en ligne](#)

Le **DOMAINE FONTANEL**, situé à TAUTAVEL, sur les contreforts des Corbières, entre Méditerranée et Pyrénées, s'étend sur 35 hectares. Depuis 1864, cinq générations de vignerons se sont attachées à perpétuer l'ancestrale vocation agricole de cette petite région du Nord de la Catalogne et à tirer le meilleur parti d'un terroir prédestiné.

**Pierre et Marie-Claude FONTANEIL** veillent depuis 1989 aux destinées du DOMAINE, fruit du rapprochement de leurs deux familles.

La production est axée sur des vins de qualité avec des méthodes culturales respectueuses de l'environnement : suppression d'engrais chimique, traitements raisonnés, retour aux labours.

Les rendements sont très faibles, souvent moins de 30 hectolitres par hectare, et les vins sont vinifiés de façon traditionnelle et mis en bouteille sans filtration.

### **Terroir**

Argilo calcaire sur sols très secs et caillouteux

### **Cépages**

Grenache blanc. Vieille vigne de 60 ans

### **Vinification**

Vendange manuelle. Pressurage direct, débourageage au froid, fermentation à température contrôlée et mutage en fûts de chêne.

### **Dégustation**

Vin à la robe dorée soutenue et aux senteurs de fruits secs. Bouche voluptueuse, avec une très belle finale assez longue.

### **Consommation**

se savoure aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement de foie gras, de fromages de brebis ou de desserts. Il est très agréable servi avec des salades d'abricots l'été ou avec une crème brûlée.

### **Elevage**

7 ans en fûts de chêne sur fines lies

### **Distinctions**

Guide Hachette 2009 \*

Guide Hachette 2010 \*

### **Mot du caviste**

Température de dégustation: 10° à 12°



Elevage en  
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/335>