

Domaine Fontanel - Cistes 2006 - AOC Côtes du Roussillon Villages Tautavel



Cuvée
Cistes
Appellation
Côtes du Roussillon Villages Tautavel
Millésime
2006

[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

Côteaux argilo-calcaires très caillouteux ? Exposition sud-est

Cépages

Syrah, Grenache noir, Carignan

Vinification

Egrappage total, macération traditionnelle de 21 jours pour le Syrah et le Grenache, remontage journalier et thermorégulation, macération carbonique de 10 jours pour 10 % du Carignan.

Dégustation

Robe profonde, soutenue. Nez complexe de fruits rouges murs, de garrigue et de notes vanillées. Attaque en bouche volumineuse avec beaucoup de rondeur et des tanins suaves.

Consommation

Ce vin se dégustera parfaitement avec vos plats de viandes rouges et en sauces, gibiers, et fromages de caractère.

Elevage

6 mois en cuves et 12 mois en fûts de chêne ? 1/3 de neufs, 2/3 de un vin

Distinctions

Guide Hachette 2009 1*

Gault & Millau 2009 - 16 / 20

Bettane et Desseauve 2009 15 / 20

Mot du caviste

Ouvrir et carafier ce flacon une heure avant de servir ce vin.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/548>