

# Domaine Fontchêne "Léon" rosé 2024



Prix du produit :

**96,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): René MILAN (Fontchêne)

Millésime: 2024

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 88/100

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Un superbe rosé signé Milan, grand nom de la viticulture sudiste (et bio) et pour nous potentiel successeur du domaine Hauvette à des prix bien inférieurs. Léon est né dans les Alpilles, nouvel eldorado pour les bons vins du sud.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE FONTCHÊNE**  
**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Fontchêne "Léon" rosé 2024

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025) : **88/100**. *Le rosé de grenache Léon vaut une grande lampée pour sa fraîcheur jouissive et son fruit tout doux; une version très encourageante du rosé provençal.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

---

**Nature des sols** : Argilo-limoneux, Galets Roulés

**Cépages** : 100% Grenache

**Vinification / élevage** : Vendanges manuelles en caisse de 15 Kg. Pressurage en grappes entières. Débourage naturel à 10°C environ. Fermentation alcoolique en cuve inox à une température d'environ 18°C. Pas de fermentation malolactique pour garder une belle fraîcheur. Elevage sur lies fines durant 6 mois avec bâtonnage pour amener de la complexité, du gras et du fruit.

**Dégustation** : La robe est d'une belle couleur rose saumonée, le nez discret des fragrances florales de fleurs blanches, de réglisse fraîche, et de romarin. L'attaque est franche, suivie d'une belle rondeur et d'une finale sur l'acidité. Des notes de framboises fraîches, d'épices, et de résineux qui évoluent en fin de bouche sur des notes acidulées. Une longueur dynamique. Le vin de tout un repas, de l'apéritif au dessert. Mariage de joie avec une cuisine asiatique comme des crevettes en tempura ou des spaghettis à la poutargue.