

Domaine Fontchêne "Aupiho" rouge 2021



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): René MILAN (Fontchêne)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Aupiho

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

Le rouge de prestige de Fontchêne qui illustre parfaitement l'immense potentiel viticole des Alpilles (nouvel eldorado des grands vins du sud). Il est signé Milan, grand nom de la viticulture sudiste (et bio) et pour nous potentiel successeur du domaine Hauvette à des prix bien inférieurs. Longuement élevé au domaine, ce 2022 est sorti des caves de Fontchêne en 2025. Il est prêt à déguster mais se conservera encore de nombreuses années en cave.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FONTCHÊNE

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine Fontchêne "Aupiho" rouge 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nature des sols : Argilo-limoneux, Galets Roulés

Cépages : Syrah, Merlot, Cinsault, Mourvèdre

Vinification / élevage : Vendanges manuelles en caisse de 15 Kg. Eggrapage, encuvage et foulage des raisins.

Extraction délicate par de courts remontages quotidiens. Fermentation alcoolique en cuve inox, cépage par cépage, à température contrôlée. Cuvaison de 3 semaines.

Elevage en barriques et demi-muids pendant 12 mois, suivi de 6 mois d'assemblage en cuve inox.

Dégustation : La robe est d'un rubis profond. Le nez évoque la fraise, la figue et la réglisse, avec une touche fumée et légèrement torréfiée, caractéristique de son élevage en fût de chêne. En bouche, le vin se déploie tout en volume et en densité, sur des arômes de cerises griotte et d'olive noire, enveloppé par des tanins fermes mais patinés. La fin de bouche relevé appelle un accord avec une belle pièce de viande rouge. A déguster chambré, autour de 17 degrés, après quelques heures d'ouverture.