

Domaine Fontchêne "Les Antiques" rouge 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

76,50 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): René MILAN (Fontchêne)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Alpilles

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Antiques

Alcool (%/vol.): 13,5



Description brève du produit :

Un grand rouge des Alpilles (nouvel eldorado des grands vins du sud) 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 "Antique" rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Nature des sols : Argilo-limoneux, Galets Roulés

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cinsault, Merlot, Syrah

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

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

Elevage en cuve inox pendant 18 mois.

Dégustation : D'une robe cerise éclatante ce vin présente un nez très expressif sur la framboise et les épices douces. La matière est fine et déliée avec un fruit croquant et des tanins souples. Particulièrement gourmand, il révèle en bouche des arômes de cassis, de poivre et une touche de thym qui lui confère un caractère rafraîchissant. D'une belle longueur acidulé, il se ponctue sur une finale salivante. Il sera le compagnon idéal d'un carpaccio de boeuf, d'une planche de charcuterie ou de grillades marinées. A déguster pas trop chaud, autour de 14 degrés.