Domaine Fontchene

Les Antiques - blanc



Le domaine Fontchene est situé à Saint-Rémy-de-Provence. René Milan, un vigneron fier de ses origines, à l'écoute de la nature et poussé par l'ambition de façonner des vins vrais, sans chichis, que l'on a envie de partager. Des vins de vignerons… tout simplement. Aujourd'hui il défend une philosophie qui fait le lien permanent entre qualité et respect du terroir des Alpilles.

TERROIR : IGP Alpilles 13% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Chardonnay, marsanne, grenache blanc, clairette.

VINIFICATION : Pressurage en grappes entières. Débourbage naturel à 10°C. Fermentation alcoolique en cuve inox à une température d'environ 18°C.
Élevage sur lies fines durant 6 mois avec batonnage.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 11 et 13°C.

ACCORDS METS ET VIN : parfait avec des tapas de thon et de sardine, des fromages de chèvre.

GARDE : 4-5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe jaune clair aux reflets verts. Nez discret de poire, de cédrat confit. Une attaque en bouche aux courbes douces et arrondis qui continue sur une belle tension donnée par l'acidité. Fragrances de fruits blancs, d'agrumes, d'anis étoilé