



«Les Antiques» Blanc - Bio zertifiziert

Produzent	Domaine Fontchêne
Land/Gebiet	Frankreich/Provence
Appellation	Alpilles IGP
Jahrgang	2022
Produkt	Weissweine
Traubensorte(n)	Marsanne (30%), Clairette (30%), Grenache Blanc (30%), Chardonnay (10%)
Ausbau	6 Monate im Edeltank und Tava-Ton-Amphore ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.3 g/l
Trinktemperatur	10 bis 12 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	8500 Flaschen

Auf dem wunderschön im Dörfchen Saint-Rémy-de-Provence, inmitten des Parc naturel régional des Alpilles, gelegenen Weingut bewirtschaftet Rémy Milan acht Hektar Weinberge. Von Anfang an stellte er die erworbenen Rebberge konsequent auf biodynamische Wirtschaftsweise um. Seine weissen Rebsorten für den «Les Antiques» wachsen auf einem steinigen Kalkplateau. Die Trauben werden spontan vergoren und ruhen während sechs Monaten auf der Feinhefe, was für viel Frucht und Komplexität sorgt. Ein Wein, der vielleicht etwas intellektuell daherkommt, aber vor allem brillant ist. Seine besten Geschichten erzählt er bei etwa 12 Grad. Am liebsten lässt man sich dabei etwas treiben und trinkt ihn sehr langsam.