



Magnum «Les Antiques» Rouge - Bio zertifiziert

| | |
|-------------------|---|
| Produzent | Domaine Fontchêne |
| Land/Gebiet | Frankreich/Provence |
| Appellation | Alpilles IGP |
| Jahrgang | 2021 |
| Produkt | Grossflaschen Rot |
| Traubensorte(n) | Cabernet Sauvignon (45%), Cinsault (25%), Merlot (20%), Syrah (10%) |
| Ausbau | 18 Monate im Edeltank ausgebaut |
| Alkoholvolumen | 13.5% |
| Restzucker | 1.4 g/l |
| Trinktemperatur | 16 bis 18 Grad |
| Optimaler Genuss | jetzt bis 2029 |
| Inhalt | 1.5 ltr |
| Produzierte Menge | 400 Flaschen |

Die Redensart «Stillstand ist Rückschritt» lässt sich mit diesem Wein von der Domaine Fontchêne gut belegen: Nebst dem Namen, den René Milan von «Leon» auf «Les Antiques» wechselte, hat er auch das Rebsortenprofil für diesen Wein weiterentwickelt und seine Stilistik verfeinert. Im mediterranen Blend findet man erstmals Cabernet Sauvignon nebst Cinsault, Merlot und Syrah. Das Resultat ist mehr als bemerkenswert, wie diese stimmige Cuvée zeigt: Nicht etwa pure Kraft und Konzentration sind hier vorherrschend, sondern Eleganz und Finesse prägen diesen Wein. Noten von reifen Kirschen, Johannisbeere und schwarze Oliven offenbaren sich in der Nase – geschmeidig und elegant zeigt er sich im Gaumen. Ein empfehlenswerter Partner zu gegrilltem rotem Fleisch oder zu würzigem Hartkäse.