

Luberon Blanc 2024

DOMEIN

Aan de voet van de Petit Luberon, in het hart van de Provence, ligt Domaine de Fontenille: een historisch wijndomein met een moderne ziel. Hier wordt sinds de 17e eeuw wijn gemaakt, maar de laatste jaren heeft het domein een frisse, biologische koers ingezet – met respect voor natuur, druif en vakmanschap. De wijnen van Fontenille staan bekend om hun elegantie, frisheid en zuivere expressie van het Luberon-terroir. Alles gebeurt hier met aandacht: van nachtelijke oogst om de aroma's te behouden tot langzame, temperatuurgecontroleerde fermentatie per druivensoort. En dat proef je terug in het glas. Fontenille werkt volledig (en gecertificeerd) biologisch en produceert wijnen met karakter, finesse en een duidelijke link met de Zuid-Franse zon en kalkrijke bodem. Het domein is niet alleen een plek voor wijnliefhebbers, maar ook een bestemming op zich, met een eigen hotel, restaurant en kunstgalerie. De oogst, die plaatsvindt in de koelte van de nacht op een perceel aan de voet van de Petit Luberon, begint met een zorgvuldige selectie. Na volledige ontsteling zorgt directe persing voor een nauwkeurige scheiding van perssap en vrij uitlopend sap. Een koude, statische bezinking van minimaal 48 uur gaat vooraf aan de afzonderlijke fermentatie van de druivenrassen, die minstens drie weken bij lage temperatuur wordt uitgevoerd. Resultaat van deze aanpak is een droge, evenwichtige witte wijn met een ronde smaak en een verrassend zilte afdronk.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Blend van 70 % rolle, 15% grenache blanc, 5% marsanne, 5% roussane en 5% clairette. Lichtgele kleur met een subtiele groene zweem. Verleidelijke neus met aroma's van fruit en citrusvruchten. Even later komen witte bloemen en mediterrane geuren naar voren. In de mond is de aanzet rond, bijna zacht: uitgesproken tonen van grapefruit en peer maken geleidelijk plaats voor de soepelheid en rondheid van het supertrio grenache, marsanne en roussanne. De frisse, evenwichtige afdronk wordt versterkt door de ziltigheid van de kalkrijke bodems. Het vleugje clairette voegt elegante spanning aan het geheel toe.

DRUIVENRAS

Rolle, grenache blanc, marsanne, roussane en clairette

GASTRONOMIE

Gegrilde zeebaars of dorade. Sint-jakobsschelpen met citroenboter. Ceviche van vis met citrus en koriander. Krokante kalkoenfilet met een citrusglazuur. Varkensfilet met appel en venkel. Quinoa met gegrilde groenten en munt. Tabouleh met granaatappel en citroen. Pasta met zeevruchten of een lichte pesto.



BEWAARTERMIJN 2025-2028

LAND Frankrijk

STREEK Zuid Rhône

OOGSTJAAR 2024

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Fontenille

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Fruitig & Harmonieus