Fontchene -Leon- blanc '25

Welkom bij René Milan: Een lokaal kind, verliefd op de Alpilles.

Zijn vader was een wijnboer: goed leven, verliefd op het land... Geleidelijk aan begint de zoon de planten te observeren, interesse te tonen in de grond. Hij wordt zich bewust van zijn liefde voor zijn roots en voor zijn streek... de Alpilles. "Luister, observeer en leer", woorden herhaald door zijn vader, die hun volle betekenis kregen toen René voet aan wal zette op Château Romanin, een pionier op het gebied van biodynamica in de Provence. Daar begreep hij het belang van het leven. Daar begreep hij dat hij geen professioneel voetballer maar wijnboer zou worden.

Stel veel vragen. Omring jezelf met goede mensen, professionals die uw filosofie en uw eisen delen. Dit is wat René Milan al sinds zijn begin doet.

Hoe zorg je ervoor dat de wijnstokken gezond zijn, dat ze kwaliteitsdruiven produceren? René begrijpt dat het nodig is om voor het plantmateriaal te zorgen. "Voorkomen is beter dan genezen", het is één van de pijlers van de biodynamica. Aanvankelijk was de jonge wijnmaker sceptisch over de effectiviteit ervan. Dus experimenteerde hij, op een perceel van 2 hectare, deels biologisch, het andere biodynamisch. Het resultaat was duidelijk: de biodynamische bodems waren levendiger, de wijnstokken groener, de biodiversiteit groter. Dat overtuigde hem, en vandaag produceert hij, dankzij biodynamica, authentieke lokale wijnen.

Een bodem van opgerolde kiezelstenen, blauwe mergel en zand. De kiezelstenen brengen rondheid, het zand brengt finesse en spanning.

Het is belangrijk voor hem om dit evenwicht te vinden in zijn wijnen: om het terroir, de Alpilles te weerspiegelen en ervoor te zorgen dat delicatesse en frisheid voorrang krijgen boven concentratie en kracht.

De wijnen van René zijn aromatisch, elegant, gewijdt met een mooie energie en een zeer merkbare frisheid.

KARAKTER

Land	Frankrijk
Regio	Provence
Smaak	2: medium – gul – speels
Appelatie	Alpilles IGP
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+8 jaar
Serveer temp.	8°C
Druiven	chardonnay, clairette, grenache blanc, roussanne, marsanne

VINIFICATIE

inox

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

kruidige zuiderse gerechten, wit vlees, gevogelte, ...

WAAROM DEZE WIJN

Wijnbouwer René Milan: een lokaal kind, verliefd op de Alpilles, vindt steeds het juiste evenwicht tussen delicatesse en frisheid, concentratie en kracht. Alles vloeit voort uit de liefde voor zijn streek... de Alpilles.