



Tous au chai !

Au cœur de la Provence, entre oliviers et platanes centenaires, les trente-cinq hectares de vignes du domaine de Fontenille (propriété viticole qui est aussi un hôtel faisant partie des Small luxury hotels of the world) accueillent tout l'été à l'intention des visiteurs différents rendez-vous artistiques et gastronomiques. Ce soir, c'est avec un concert en hommage à Georges Brassens que se poursuit le festival de "parenthèses musicales" débuté en mai, qui s'achèvera fin juillet avec du jazz manouche.

Les traditionnels « Apéros Lavoir » du mardi soir (ambiance guinguette avec food trucks) comme les dîners « Jazz en Terrasse » proposés chaque jeudi de juillet et d'août au bistrot La Cuisine d'Amélie (Fontenille accueille également une table étoilée, Le Champ des Lunes) sont autant d'occasions pour l'amateur de venir découvrir les vins du domaine, et notamment son premier rosé bio (voir ci-dessous).

Nouvelle invitation œnotouristique de la propriété, la promenade libre au cœur de son grand potager, 5 000 m² « qui nourrissent les cuisines du chef étoilé Jérôme Faure » , est assortie d'un plan et d'un livret explicatif (parcours gratuit, tous les détails sont là). Initiation plus approfondie aux « secrets des vins de Fontenille » , les visites guidées par un professionnel baptisées « » sont suivies d'une dégustation commentée de six vins. Plus de renseignements et réservation en cliquant là .

Après trois années de conversion, le domaine de Fontenille est désormais certifié AB. Cuvée récipiendaire d'une médaille d'argent lors du challenge Millésime Bio et d'une médaille d'or au concours général agricole de Paris, ce rosé 2017 (AOC luberon) est disponible en demi-bouteille, bouteille, magnum et jéroboam, notamment sur la boutique en ligne de la propriété, c'est par ici .