kissmychef.com

URL :http://kissmychef.com/
PAYS : France
TYPE : Web Grand Public

► **10 juillet 2018 - 08:19**

> Version en ligne

Fontenille, rosé bio et oenotourisme en Luberon

Vous êtes ici: Accueil > Chaud devant! > Le nectar > Producteurs > Fontenille, rosé bio et oenotourisme en Luberon

Le Domaine de Fontenille révèle sa première cuvée Rosé bio 2017 ainsi qu'un joli programme oenotouristique pour goûter à la douceur de vivre luberonnaise.

Rosé Bio 2017

Le Rosé Bio 2017, présenté en mars dernier est le fruit de trois années de conversion du Domaine de Fontenille en vignoble biologique.

Doublement médaillé (médaille d'argent au Challenge Millésime Bio et médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris) le Rosé Bio 2017 s'apprécie pour sa fraîcheur et sa légèreté et vient de recevoir la médaille d'or ainsi qu'une étoile au Guide Hachette des Rosés 2018/2019. Il accompagne les apéritifs, les grillades d'été ou encore les poissons crus en carpaccio et se goûte idéalement aux deux tables du Domaine de Fontenille : la Cuisine d'Amélie, 1 Bib Gourmand au Guide Michelin ou sur la cuisine étoilée de Jérôme Faure pour Le Champs des Lunes.

Rosé 2017 du Domaine de Fontenille est vendue au prix de 10 € à l a boutique en ligne

Cette cuvée est également disponible en format 50 cl, magnum et jéroboam.

Fontenille, oenotourisme en Luberon

Tous les mardis soir, jusqu'au 4 septembre, de 18h30 à 22h30, les Apéros Lavoir prennent à nouveaux leurs quartiers d'été au sein des jardins de l'hôtel. Un rendez-vous incontournable où musiciens, foodtrucks, vins de Fontenille et ambiance « guinguette » se conjuguent pour une des soirées les plus attendues de la semaine luberonnaise.

Les jeudis soir de juillet et août, rendez-vous à la table du bistrot la Cuisine d'Amélie, pour des dîners Jazz En Terrasse qui promettent, à l'ombre des platanes centenaires, de ravir les papilles des mélomanes.

La nature est au cœur de l'ADN du Domaine de Fontenille et pour la première saison de son Grand Potager, le Domaine invite ses hôtes à partir à la découverte de sa flore exceptionnelle. Un plan et un livret explicatif sont mis à disposition des visiteurs qui pourront librement se promener parmi les 5 000 m 2 du Grand potager qui nourrissent les cuisines du chef étoilé Jérôme Faure jusqu'aux vignes du Domaine.

Cœur névralgique des vins de Fontenille, le Chai du Domaine de Fontenille accueille les amateurs de vins pour des visites guidées et des dégustations commentées. Pendant 1h, les secrets des vins de Fontenille seront révélés par un guide professionnel. La visite sera finalisée par une dégustation commentée de 6 vins de Fontenille.

Les 35ha de vignes du Domaine de Fontenille se laissent découvrir lors de Balades en Vigne et Pique Niques. Pendant 2h, les hôtes sont invités à découvrir le monde passionnant du vin lors d'une escapade dans les parcelles du Domaine. Guidé par un membre de l'équipe cave, les visiteurs pourront explorer les différents cépages et le terroir local avec accès au Grand Potager. A la fin du parcours, à l'ombre d'un chêne, place à la dégustation des cuvées de Fontenille et au pique-nique vigneron signé du chef étoilé Jérôme Faure.

Tous droits de reproduction réservés