



Origines de la cuvée

Nos cuvées Maison Fortant Provence sont le reflet scintillant du mode de vie azur en Méditerranée

Terroir

Les sols sont argilo-calcaires, partiellement en terrasses d'une altitude moyenne de 250 mètres. Le climat frais pour la région et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permet de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

Vinification

Les raisins sont essentiellement vendangés le matin, puis éraflés. Pressurage direct pour le cinsault et le grenache. La Syrah est vinifiés par saignée. Vinification en cuve inox, les fermentations sont conduites à basse température pour favoriser la fraîcheur aromatique suivi d'un élevage de 3 mois sur lies fines avec légers bâtonnages

Assemblage

Grenache 55% – Cinsault 30% – Syrah 15%

Notes de dégustation

La robe présente une superbe couleur rosée pâle et brillante. On continue sur une très belle expression aromatique aux notes délicates de fruits rouge, bouquet complexe de framboise, fruits blancs, de pêche, et de fleurs blanches. En bouche le terroir se révèle, impression de fraîcheur et d'équilibre, une belle longueur et une finale minérale, saline et de caractère.

Accords met et vins

Idéal à l'apéritif, accompagne des amuses bouches de fruits de mer, des crudités avec une tapenade d'olive noire. Egalement sur des plats locaux comme des légumes farcis à la provençale ou des poissons cuisinés à l'huile d'olive. Température de service 12°C.