



Origines de la cuvée

L'agriculture biologique bannit l'utilisation de produits chimiques de synthèse, les OGM et l'irradiation. Elle favorise les techniques respectant le vivant et l'environnement et ainsi épouse les principes de l'agro-écologie et donc notre démarche Nature de Fortant.

Philosophie

Afin de garantir une belle expression du fruit et une certaine richesse en bouche, nous avons sélectionné notre Merlot bio dans les garrigues languedociennes. Les méthodes de culture appliquées suivent le cahier des charges de l'agriculture biologique et privilégient les principes de l'agro-écologie : Préservation et développement de la biodiversité, maîtrise et réduction des fertilisants et produits phytopharmaceutiques, maîtrise dans la gestion de l'eau, choix de matériel végétal adapté au milieu.

Vinification

Chaque parcelle est récoltée à pleine maturité : Après une macération pré-fermentaire à froid de 4 jours pour favoriser l'intensité de la couleur et le fruit frais, les parcelles sont ensuite vinifiées séparément à température modérée de façon à conserver leur typicité et favoriser la fraîcheur aromatique. La cuvaison se termine par une macération post-fermentaire à chaud de 7 jours pour affiner les tannins et développer la texture.

Elevage

Elevage en cuve béton/inox sur lies fines pendant 4 mois pour développer le fruit et la texture.

Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge intense, nous délivre un bouquet généreux sur des notes de mûres et de menthe poivrée. La bouche est ronde et gourmande, révélant des saveurs de fruits noirs avec une longue finale.