



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. Le climat est frais dans le vignoble du terroir Littoral et d'importantes variations de température entre le jour et la nuit permet de conserver des équilibres parfaits dans les vins.

Vinification

Issu d'une sélection parcellaire dans le Terroir Littoral, ce Grenache Gris est récolté de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité. Une attention particulière est portée sur la phase pré-fermentaire : égrappage soigné, pressurage progressif avec sélection des jus de gouttes et premières presses afin de favoriser la couleur pale & délicate. Les fermentations sont conduites à basse température pour favoriser la fraîcheur aromatique et après un élevage de 3 mois sur lies fines avec légers bâtonnages, les vins sont dégustés et pour certains sélectionnés et assemblés pour créer le style FORTANT.

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 petits fruits rouge, un bouquet complexe de gelée de framboise, et de fleurs blanches. En bouche le terroir se révèle, impression de fraîcheur et d'équilibre, une belle longueur et une finale minérale, dynamique 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