



Origines de la cuvée

Fortant part une nouvelle fois à la découverte des terroirs Méditerranéens pour créer les premières cuvées bio dédiées à la cuisine végétale.

Philosophie

La cuvée GAIA Oc blanc est issue d'un assemblage de Viognier et Chardonnay. Afin de préserver le maximum de fraîcheur, nous avons sélectionné notre Viognier et Chardonnay sur les coteaux frais des garrigues languedociennes.

Terroir

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 et vinifiée séparément. La fermentation est à basse température - 15°C - pour préserver finesse et fraîcheur.

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 jaune bouton d'or, nous délivre un bouquet généreux sur des notes de pêche de vigne et d'acacia. La bouche est ample et florale, révélant des saveurs exotiques avec une finale gourmande.