



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 rouge est issue d'un assemblage de grenache, merlot et mourvèdre. Afin de garantir une belle expression du fruit et une certaine richesse en bouche, nous avons sélectionné notre grenache, merlot et mourvèdre 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 : 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 pimprenelle, nous délivre un bouquet généreux sur des notes de gelée de groseille et fleur de thym. La bouche est ronde et gourmande, révélant des saveurs de fruits rouges au romarin avec une finale gourmande.