



Origines de la cuvée

Tout en haut des Monts Calcaires s'élève majestueusement notre Carignan Vieilles Vignes. Tel l'aigle de Bonelli, aérien et racé, il domine dans la fraîcheur et profite du climat méditerranéen.

Philosophie

« Basée sur l'expertise de quatre générations de viticulteurs, nous voulons refléter la diversité et la richesse de la région du Languedoc, avec une approche qualitative unique, associant toutes les étapes clés de la vigne aux vins »

Terroir

Situé entre les Garrigues et les Cévennes, au pied des contreforts, les Terroirs des Monts dominant le Languedoc-Roussillon entre 250 et 600m d'altitude. Le Terroir des contreforts est plus complexe et contrasté, marqué par un climat humide & frais et une altitude plus élevée. La complexité des sols (3 ères géologiques) associée à l'amplitude thermique jour/nuit plus importante, sont favorables au métabolisme secondaire qui a lieu la nuit dans la baie de raisin pendant la phase de maturation et responsable de la complexité de la composition du raisin. Peu de cépages arrivent à exprimer une maturité accomplie sur ce Terroir. Lorsque c'est le cas, ils donnent des vins d'une grande classe, sur l'élégance, la complexité et la minéralité.

Vinification

Issu d'une sélection parcellaire dans les Terroirs des Monts, ce Carignan est récolté à parfaite maturité afin de préserver sa qualité. Les parcelles sont ensuite vinifiées séparément et différemment selon leur potentiel : soit en macération carbonique pour favoriser l'expression du potentiel fruité et épicé, soit en macération pré-fermentaire à froid couplée à une macération post-fermentaire à chaud pour favoriser l'expression variétale de ce grand cépage. Les vins sont ensuite élevés pendant 10 mois en fûts de chêne Français pour apporter richesse et complexité, avant d'être dégustés et pour certains sélectionnés et assemblés pour créer le style Fortant de France.

Elevage

10 mois sur lies en fûts de chêne Français

Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge sombre, nous délivre un bouquet fin et complexe sur des notes de griotte, de cassis et de thym. La bouche est riche et racée, révélant des saveurs pures et complexes de fruits noirs frais, d'épices sur une très longue finale nerveuse.