



### **Philosophie**

« Issus d'une sélection parcelle dans le Terroir Littoral, nos cépages sont récoltés de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité et amener une personnalité unique: fraîcheur, vivacité et croquant sur des fruits délicats. Un instant exclusif et unique de La première nuit de la récolte locale pour nous est La Grande Nuit.. ... »

### **Vinification**

Ce Cabernet Sauvignon est récolté de nuit pour préserver la fraîcheur, chaque parcelle est vinifiée séparément après une macération préfermentaire à froid de 4 jours. Elle confère intensité de la couleur, vivacité des saveurs ainsi que des tanins soyeux. Après un pressurage léger, certains lots sélectionnés sont directement placés dans de petits fûts de chêne français, ce qui ajoute profondeur et complexité. Après 4 mois de vieillissement, chaque composant est mélangé pour créer la signature Fortant.

### **Elevage**

4 mois sur lies fines

### **Notes de dégustation**

Ce vin à la robe rouge violine, nous révèle un bouquet intense sur des notes de myrtille et de violette. La bouche est ronde et gourmande, offrant de belles saveurs de fruits fraîchement cueillis.