



Origines de la cuvée

L'agriculture biologique bannit l'utilisation de produits chimiques de synthèse, les OGM et l'irradiation. Elle favorise les techniques respectant le vivant et l'environnement et ainsi épouse les principes de l'agro-écologie et donc notre démarche Nature de Fortant.

Philosophie

Afin de garantir une belle expression du fruit et une certaine richesse en bouche, nous avons sélectionné notre Grenache bio dans les garrigues languedociennes. 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

Ce Grenache est récolté 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 de France.

Elevage

Elevage en cuve béton/inox sur lies fines pendant 3 mois pour développer le fruit et la fraîcheur.

Notes de dégustation

Ce vin à la robe pétale de rose, nous délivre un bouquet pétillant sur des notes de groseille au thym. La bouche est délicate, révélant de belles saveurs d'agrumes et de petits fruits rouges sur une longue finale fraîche.