



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 préserver le maximum de fraîcheur, nous avons sélectionné notre Chardonnay sur les coteaux frais des 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

Chaque parcelle est récoltée à pleine maturité et vinifiée séparément. La fermentation est à basse température – 13-15°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 paille brillante, nous révèle un bouquet généreux sur des notes de pêche jaune et d'acacia. La bouche est ample et équilibrée, offrant de belles saveurs exotiques et une longue finale.