



Origines de la cuvée

La fougère, symbole de l'ère du secondaire à travers les millénaires, parsème encore aujourd'hui les Collines du Jurassique, d'où nous sélectionnons notre Cabernet Sauvignon, riche et complexe.

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 sur les terres, le vignoble des collines & garrigues offre un climat atypique à la fois chaud, sec et des nuits fraîches. Le Terroir de Collines est plus aride, marqué par le Mistral et la Tramontane. Ces vents frais et secs, balayant régulièrement et fortement les garrigues sont en grande partie responsables de la concentration observée au niveau des baies de raisins sur ce terroir. La complexité des sols (3 ères géologiques) permet à beaucoup de cépages de s'y exprimer sur des parfums & saveurs de fruits mûrs voire confits et d'épices type garrigues et de fleurs.

Vinification

Ce Cabernet Sauvignon est récolté de nuit à parfaite maturité afin de préserver son potentiel. Après une macération pré-fermentaire à froid de 4 jours pour favoriser l'intensité de la couleur et le fruit frais. Les îlots de parcelles sont ensuite vinifiés 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. Les vins sont ensuite élevés pendant 3 mois sur lies fines avant d'être dégustés et pour certains sélectionnés et assemblés pour créer le style Fortant de France.

Elevage

3 mois sur lies

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 noirs frais