



Origines de la cuvée

Notre Viognier récolté sur les Collines Calcaires de la région languedocienne, est à l'image des fleurs de genêts que l'on trouve sur ces terroirs de schistes, harmonie de fraîcheur et d'onctuosité.

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

Issu d'une sélection parcellaire dans les Terroirs de Collines, ce Viognier est récolté de nuit 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 presses suivi d'une stabulation sur bourbes de 2j afin de révéler tout le potentiel aromatique du raisin. Les ilots de parcelles sont ensuite vinifiés séparément de façon à conserver leur typicité, sous bois de chêne Français afin d'apporter richesse et onctuosité. Les fermentations sont conduites à basse température pour favoriser la fraîcheur aromatique et après un élevage de 6 mois sur lies fines avec batonnages réguliers, les vins sont dégustés et pour certains sélectionnés et assemblés pour créer le style Fortant de France.

Elevage

6 mois sur lies avec du chêne Français

Accords met et vins

Ce vin à la robe jaune bouton d'or, nous révèle un bouquet généreux et complexe sur des notes d'abricot frais et de fleur de vigne. La bouche est riche et onctueuse, procurant de belles saveurs de fruits exotiques sur une finale longue. ronde et gourmande, offrant de belles saveurs de fruits noirs frais