



### Origines de la cuvée

Refuge pour les navigateurs depuis l'âge antique, la baie du Mont Saint-Clair a longtemps été un lieu prisé de la mer Méditerranée. La boussole indiquait Sète, devenant un des symboles forts pour les habitants de l'île Singulière.

### 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

Les vins sont élaborés à partir du vignoble situé sur le littoral autour de Sète. Cette zone offre un environnement parfait à la culture de la vigne dans un climat frais et humide. Les vins révèlent des notes fraîches et des fruits tropicaux tout en ayant un nez explosif. Le Terroir Littoral est solaire et généreux, offrant des vins gourmands, sur les agrumes, les fruits rouges et les fruits exotiques. Avec ses sols récents et plutôt fertiles, combinés aux techniques viticoles et œnologiques modernes, il est favorable à la révélation des arômes variétaux & fermentaires, notamment les thiols, les terpènes et les esters.

### Vinification

Ce Sauvignon blanc est récolté de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité. Une attention particulière est portée sur la phase pré-fermentaire : égrappage soigné, macération pelliculaire de 6 heures suivie d'une stabulation sur bourbes de 3 jours afin de révéler tout le potentiel aromatique du raisin. Les îlots de parcelles sont ensuite vinifiés séparément de façon à conserver leur typicité. 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

3 mois sur lies fines

### Notes de dégustation

Ce vin à la robe citronnée et rehaussée de reflets verts, nous révèle un bouquet intense et frais sur des notes de pomelos et d'ananas. La bouche est fraîche, offrant de belles saveurs d'agrumes sur une finale vivifiante.