



#### Origines de la cuvée

Sète est née en 1666 par une décision royale de Louis XIV et son ministre Colbert, la première pierre posée fut le môle de Saint-Louis devenant le phare, le guide des navigateurs de l'un des premiers ports en mer Méditerranée.

#### 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 Chardonnay est récolté de nuit à parfaite maturité pour préserver son intégrité. égrappage soigné, pressurage progressif avec sélection des jus de presses suivi d'une stabulation sur bourbes de 2 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 jaune paille brillante, nous révèle un bouquet généreux sur des notes de nectarine de d'acacia. La bouche est ronde et équilibrée, offrant de belles saveurs exotiques et une longue finale.