



Origines de la cuvée

A une encablure du phare de Sète, le chai Collection est le berceau de la maison Fortant. Spécialité unique de la ville, les Tielles étaient le repas traditionnel de pêcheurs confectionnés à base de poulpe.

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 Merlot 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 éclatante, nous révèle un bouquet intense sur des notes de mûre et de menthe poivrée. La bouche est ronde et gourmande, offrant de belles saveurs de fruits noirs.