



Origines de la cuvée

Issu de sélection parcellaire, notre Chardonnay plonge ses racines dans les terroirs des Monts Calcaires du sud de la France, pour proposer une cuvée toute en pureté et élégance.

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 entre les Garrigues et les Cévennes, au pied des contreforts, les Terroirs des Monts dominant le Languedoc-Roussillon entre 250 et 600m d'altitude. Le Terroir des contreforts est plus complexe et contrasté, marqué par un climat humide & frais et une altitude plus élevée. La complexité des sols (3 ères géologiques) associée à l'amplitude thermique jour/nuit plus importante, sont favorables au métabolisme secondaire qui a lieu la nuit dans la baie de raisin pendant la phase de maturation et responsable de la complexité de la composition du raisin. Peu de cépages arrivent à exprimer une maturité accomplie sur ce Terroir. Lorsque c'est le cas, ils donnent des vins d'une grande classe, sur l'élégance, la complexité et la minéralité.

Vinification

Issu d'une sélection parcellaire dans les Terroirs de Monts, ce Chardonnay 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 2 jours afin de révéler tout le potentiel aromatique du raisin. Les îlots de parcelles sont ensuite vinifiés puis élevés en fûts de chêne Français pour apporter richesse et complexité. Certains fûts sont vinifiés en levures indigènes et accomplissent leur fermentation malolactique, ce qui dynamise l'onctuosité et la complexité de l'assemblage. Après un élevage de 10 mois sur lies avec bâtonnages réguliers, les vins sont dégustés et pour certains sélectionnés et assemblés pour créer le style Fortant de France.

Elevage

10 mois sur lies en fûts de chêne Français

Notes de dégustation

Ce vin à la robe jaune d'or étincelant, nous délivre un bouquet fin et complexe sur des notes de pêche de vigne, d'agrumes et d'aubépine. La bouche est ample et élégante, révélant la pureté et la complexité aromatique des agrumes, des fleurs blanches sur une longue finale minérale