



Origines de la cuvée

L'ancre fait partie intégrante des armoiries de Sète. Elle symbolise l'espérance et la stabilité de l'héritage maritime du port, qui est toujours un du plus affairé de la côte méditerranéenne Française.

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 Cabernet Sauvignon 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

Accords mets et vins

Ce vin à la robe rouge violine, nous révèle un bouquet intense sur des notes de myrtille et de violette. La bouche est ronde et gourmande, offrant de belles saveurs de fruits noirs frais