



Origines de la cuvée

Fortant part une nouvelle fois à la découverte des terroirs Méditerranéens pour créer les premières cuvées bio dédiées à la cuisine végétale.

Philosophie

La cuvée GAIA Coteaux d'Aix-en-Provence blanc est issue d'un assemblage de Vermentino et Grenache blanc provenant de l'ouest de l'appellation Coteaux d'Aix en Provence, sur des sols limono-sablo-calcaires.

Terroir

Les méthodes de culture appliquées suivent le cahier des charges de l'agriculture biologique et privilégient les principes de l'agro-écologie : préservation et développement de la biodiversité, maîtrise et réduction des fertilisants et produits phytopharmaceutiques, maîtrise dans la gestion de l'eau, choix de matériel végétal adapté au milieu.

Vinification

Chaque parcelle est récoltée à pleine maturité et vinifiée séparément : Macération pré-fermentaire sur bourbes fines pour développer le potentiel aromatique suivi d'une fermentation à température modérée (18°C) pour préserver finesse et fraîcheur.

Elevage

Elevage en cuve béton/inox sur lies fines pendant 4 mois pour développer le fruit et la texture.

Notes de dégustation

Ce vin à la robe jaune mimosa, nous délivre un bouquet généreux sur des notes de mandarine et de tilleul. La bouche est ample et florale, révélant des saveurs d'agrumes avec une finale longue et gourmande.