



Origines de la cuvée

Aux temps mythologiques, Neptune plongea son trident dans les profondeurs marines, en remonta un cétacé et le disposa à l'entrée du petit golfe de la Méditerranée...Le cétacé, une Baleine à bec de Dauphin fut pétrifiée sur place en voyant le Dieu de la mer, ainsi naquit la ville de Sète.

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 Grenache 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 gouttes et premières presses afin de favoriser la couleur pale & délicate. 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 pétale de rose, nous délivre un bouquet pétillant sur des notes de groseille au thym. La bouche est délicate, révélant de belles saveurs d'agrumes et de petits fruits rouges sur une longue finale fraîche.