



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 GAÏA Saint Chinian rouge est issu d'un assemblage de syrah et grenache provenant du sud de l'appellation Saint Chinian, sur sols argilo-calcaire du secondaire.

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 : Fermentation à température modérée avec extractions douces de façon à conserver le fruit et la typicité suivie d'une macération post-fermentaire à chaud de 7 jours pour affiner les tannins et développer la texture.

Elevage

Elevage partiel en fût (30%) pendant 6 mois pour apporter longueur et complexité, et en cuve (70%) sur lies fines pendant 6 mois pour développer le fruit et la texture.

Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge grenat, nous délivre un bouquet généreux sur des notes de myrtilles et fraises réglissées. La bouche est ample et complexe, révélant des saveurs de fruits noirs cacaotés avec une longue finale.