

Chardonnay Littoral Fortant de France

| | |
|-------------------------------|----------------------|
| Catégorie de produit | Vins Blancs |
| Cépage | 100% Chardonnay |
| Producteur | Fortant |
| Pays | France |
| Région | Languedoc-Roussillon |
| Format | 750 ml |
| Degré d'alcool | 13 % |
| Température de service | 10-12 °C |
| Disponible | Québec |
| Statut SAQ | Produit régulier |

Terroir

Ce chardonnay provient de vignobles sélectionnés, situés dans les vallées côtières en bordure de Sète. Le terroir littoral est ensoleillé et prospère, offrant des vins délicieux et exubérants aux arômes d'agrumes. Ce terroir est doté de sols relativement jeunes et plutôt fertiles. Grâce à des techniques modernes de culture et de vinification, il est bien adapté pour faire ressortir les arômes et les saveurs du cépage, ainsi que ceux produits lors de la fermentation tels que les thiols, les terpènes et les esters.

Vinification et vieillissement

Chaque parcelle de vigne est récoltée la nuit afin d'en préserver la fraîcheur. Les raisins sont doucement pressés et fermentés à basse température afin d'assurer une finesse et une pureté accrues. Certains lots sélectionnés sont fermentés et vieillissent en fûts de chêne français pour révéler une richesse supérieure. Après trois mois de vieillissement sur lies avec bâtonnage (pour un goût plus onctueux), chaque composant est assemblé afin de créer ce vin signature : le Fortant de France.

Caractéristiques

Ce vin est d'une couleur jaune pâle brillante et présente un nez généreux ainsi que des accents de nectarine et d'acacia. Rond, équilibré et long en bouche, il révèle de belles saveurs de fruits tropicaux.

Autres informations

Philosophie du domaine : « En nous appuyant sur l'expertise de quatre générations de vignerons, nous voulons refléter la diversité et la richesse du Languedoc selon une approche qualitative qui intègre tous les éléments clés de la vigne aux vins. »

Code produit

Québec : 13817941

