

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2023



PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

MAISON FORTANT Marinière

Couleur : Rosé

Cépage : Grenache Gris

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 6,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Méthode traditionnelle à froid

Rendement : 65 hl/ha

Nombre de bouteilles : 100 000

Élevage : Béton, Inox

Méthode de culture : Traditionnelle

Degré d'alcool : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Belle couleur pêche de vigne, pâle et brillante.

Nez : Le bouquet est délicat, sur des notes de groseille, de fleur et de pêche de vigne.

Bouche : Le terroir se révèle, impression de fraîcheur et de gourmandise, une belle longueur et une finale minérale, dynamique et de caractère.

SERVICE

Température : 10°C

Accords mets et vins : Idéal à l'apéritif, accompagne des amuses-bouches de fruits de mer, des crudités avec une tapenade d'olive noire.

Conditionnement : 75 cl



FORTANT - 9 quai Paul Riquet - 34200 SÈTE
+33 (0)4 67 80 90 90 - contact@fortant.com - www.fortant.com