

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

FORTANT DE FRANCE Terroir Littoral Chardonnay

Couleur : Blanc

Cépage : Chardonnay

Millésime : 2023

Prix public indicatif au caveau : 7,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Récolte de nuit à parfaite maturité.

Égrappage soigné, pressurage progressif avec sélection des jus de presses, suivi d'une stabulation sur bourbes de 2 jours. Vinification séparée, fermentation à basse température, élevage de 3 mois sur lies fines avec légers bâtonnages.

Rendement : 65 hl/ha

Nombre de bouteilles : 150 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Conventionnelle

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune paille brillante.

Nez : Bouquet généreux, notes de nectarine et d'acacia.

Bouche : Ronde et équilibrée, belles saveurs exotiques et longue finale.

SERVICE

Température : 12-14°C

Accords mets et vins : Apéritif, tapas de poisson, Tielles sétoises (tourtes locales aux poulpes), fromage de brebis ou crumble aux pommes.

Conditionnement : 75 cl



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