

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

MAISON FORTANT Marinière

Couleur : Rosé

Cépage : Grenache gris

Millésime : 2025

Prix indicatif : 7,90€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Jeune, sableux, sédiments calcaires

Vinification : Traditionnelle, attention particulière portée sur la phase pré-fermentaire : égrappage soigné, pressurage progressif avec sélection des jus de gouttes et premières presses.

Rendement : 70 hl/ha

Nombre de bouteilles : 60 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : Conventionnel

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Pêche de vigne, pâle et brillante

Nez : Groseille et fleur de pêche de vigne

Bouche : Fraîcheur et gourmandise, finale minérale

SERVICE

Température : 12°C

Accord mets et vins : Amuse-bouches de la mer, tapenade noire, légumes farcis, poissons

Conditionnement : 75 cl



FORTANT LCDS - 9 quai Paul Riquet - 34200 SÈTE
+33 (0)4 74 69 09 34 - large.b@boisset.fr - fortant.com