Domaine de l’Hortus

Bergerie de l’Hortus - blanc



Le domaine de l’Hortus est situé dans une vallée au cœur de la garrigue de l’arrière-pays Montpelliérain, dans l’hérault. C’est dans les années 70 que Jean découvre avec Marie-Thérèse Orliac les falaises de l’Hortus et du Pic-Saint-Loup qui ceinturent la petite combe de Fambétou. Ils y trouvent de vieilles parcelles abandonnées et des terres en friche, mais le potentiel extraordinaire de ces cônes d’éboulis leur parait évident. C’est donc avec une volonté de conquérant mais pas avec un sou vaillant en poche que l’histoire commence.

TERROIR : IGP Val de Montferrand Saint Guilhem le Désert 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Sauvignon blanc, sauvignon gris, roussanne, viognier, petit manseng, chardonnay, muscat petit grain.

VINIFICATION : Récolte au lever du jour, pressurage lent et soigné, fermentation en cuve.
Élevage 6 mois en cuve.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C.

ACCORDS METS ET VIN : A savourer avec des fruits de mer, des poissons.

GARDE : A boire entre 2 et 4 ans.

SPÉCIFICITÉS : Une jolie teinte très pâle aux reflets verts. Le nez puissant et élégant, notes d’abricot, de fleurs blanches et d’agrumes. La bouche, élégante, beaucoup de fraicheur, arômes de fruits jaunes, d’agrumes et de fleurs blanches. Très bel équilibre entre acidité et complexité aromatique.