Domaine de l’Hortus

Bergerie de l’Hortus - rosé



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 : AOP Pic-Saint-Loup Languedoc 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Syrah, grenache.

VINIFICATION : Récolte au lever du jour, pressurage lent et soigné, débourbage à froid, fermentation en cuve.
Élevage 4 mois en cuve.

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

ACCORDS METS ET VIN : A savourer à l’apéritif, sur de la charcuterie, des grillades, des salades estivales.

GARDE : Boire dans l’année.

SPÉCIFICITÉS : Robe rose pivoine avec des reflets roses. Nez, arômes intenses d’agrumes dominés par la framboise et la fraise ; En bouche, une belle attaque avec de la fraicheur et de la finesse mais aussi du volume et de la douceur. Une finale longue très riche en fruits mais avec des notes épicées.