Domaine de l’Hortus

Bergerie de l’Hortus - rouge



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 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Syrah, grenache, mourvèdre.

VINIFICATION : Vendange éraflée et foulée, extraction douce, macération longue pour affiner les tanins.
Élevage de 12 mois en cuve pour le grenache et la syrah. Le mourvèdre est élevé dans des tonneaux.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 17°C.

ACCORDS METS ET VIN : A savourer avec de la charcuterie, de la viande rouge, viande blanche, barbecue, fromage.

GARDE : 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe d’un rouge soutenu avec des reflets grenat. Nez puissant et complexe, sur des notes de fruits rouges mûrs, de vanille, de réglisse, d’épices douces. En bouche l’attaque est franche et puissante. Tanins doux, finale longue, épicée sur les fruits mûrs réglissés. Note vanille et quelques nuances mentholées.