Domaine de l’Hortus

Grande cuvée - 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 13.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Chardonnay, viognier, petit manseng, sauvignon gris.

VINIFICATION : Récolte au lever du jour, pressurage lent et soigné, débourbage à froid, fermentation en cuve ou en tonneaux suivant le cépage et la maturité.
Élevage 8 à 9 mois pour partie en tonneaux, pour partie en cuve.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne merveilleusement des noix de Saint-Jacques poêlées, un bar en croûte de sel ou un risotto aux champignons et parmesan.

GARDE : Boire ou garder jusqu’à 5-6 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe jaune pâle aux reflets or. Nez gourmand, riche et complexe sur des arômes de fruits à coque, d’abricot, d’agrumes et de viennoiseries. En bouche, attaque ronde et onctueuse, beaucoup de fraicheur, arômes d’abricot et de mangue, notes d’agrumes et de vanille, équilibre entre onctuosité et de fraicheur.