Domaine de l’Hortus

Le Loup dans la Bergerie - 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 : Vin de France 12% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 40% cinsault, 60% grenache.

VINIFICATION : Récolte de début septembre, pressurage direct et débourbage à froid. Fermentation à basse température.
Élevage en cuve inox et mise en bouteille en milieu d’hiver.

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

ACCORDS METS ET VIN : La polyvalence de ce vin le rend adapté en apéritif comme sur un plat d’été.

GARDE : Boire dans l’année.

SPÉCIFICITÉS : Une robe brillante qui au nez se révèle sur des notes d’agrumes et évolue vers le bonbon arlequin. En bouche c’est une explosion de mandarine et de framboise, le tout soutenu par une texture aérienne et digeste. La finale se révèle par une légère salinité qui apporte une jolie fraîcheur en fin de bouche.