Domaine de l’Hortus

Le Loup dans la Bergerie - 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 : IGP Pays de l’Hérault Languedoc 12.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Grenache, syrah.

VINIFICATION : Macération très courte de 4 à 5 jours. Fermentation de 2 à 3 semaine à basse température.
Élevage en cuve béton.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 14 et 16°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster sur des charcuteries, des grillades, des viandes rouges.

GARDE : Boire ou garder.

SPÉCIFICITÉS : Une robe rouge vif, reflets pourpres. Nez intense et séducteur, sur de beaux arômes de fruits rouges, des nuances subtilement mentholées et épicées. Bouche, ronde, gouleyante, belle matière gourmande sur un fruit croquant et des épices. Tanins et finale friande.