Domaine de l’Hortus

Loup y es-tu ? - 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 : Vin de France 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Muscat, sauvignon, viognier.

VINIFICATION : Conduite avec soin afin de préserver la fraîcheur et l’intensité aromatique des cépages. Courte macération et débourbage à froid.
L’élevage se fait dans des conditions contrôlées afin de maintenir l’équilibre et la vivacité du vin.

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

ACCORDS METS ET VIN : Accompagne parfaitement un tartare de daurade, des asperges vertes, un fromage de chèvre affiné ou un filet de poulet rôti aux herbes.

GARDE : 2 ans

SPÉCIFICITÉS : Une robe claire avec des reflets dorés. Le nez est sur des fruits à chair blanche avec des notes florales. Simple et frais ce blanc est désaltérant et se termine sur des notes rondes de fruits.