ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882




# Bergerie de l'Hortus

00427518

## Historique

C'est en 1970 que Jean Orliac découvre un vignoble d'exception situé au pied des falaises de L'Hortus et du Pic St-Loup. Le potentiel qualitatif saute tout de suite aux yeux de ce jeune vigneron. Les éboulis calcaires et le microclimat de l'endroit lui donneront raison. Aujourd'hui, ce sont ses enfants qui ont pris les rênes du domaine pour le pousser à un nouveau sommet de qualité.

## Reconnaissance

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Pays** | France | **Producteur** | Domaine de l'Hortus |
| **Région vinicole** | Languedoc | **Cépage(s)** | syrah, grenache, mourvèdre |
| **Appellation** | AOC Pic Saint Loup | **Conservation** | 5 à 8 ans |
| **Service** | 17°C | | |

## Description

**Oeil** Rouge violacé plutôt intense

**Nez** Nez d'où émanent des notes d'épices et de fruits rouges. Exprimant une agréable fraîcheur

**Bouche** Pourvu de tannins enrobés. Fidèle aux parfums perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des saveurs de fruits noirs et de réglisse. Il dévoile une bouche souple qui précède une finale assez persistante.

**Accord mets/vin** Accompagnera très bien les viandes blanches grillées ou sautées, volailles, gibiers à plume, terrine, pâté de campagne, fromage de peu à moyennement relevé.

**Commentaires** +/- 30 à 35 hl/ha pour des parcelles dont les densités varient de 4000 à 7150 pieds hectares.
Vinification : vendanges éraflées et foulées. Période de cuvaison de 10 à 30 jours suivant les cépages et les maturités rencontrées.
Elevage : 12 mois en cuve pour le grenache et la syrah. Le Mourvèdre est élevé dans des tonneaux de 2 vins.
parcelles de mi-pente jusqu'à bas de Côte. Sols bruns formés sur des éboulis d'éclats calcaires du crétacé. Pentes allant de 10 à 30% et des altitudes variant de 150 à 200 mètres.

**En une ligne** Le rouge de méditerranée par excellence avec ses arômes de fruits bien mûrs, de romarin, de thym et de réglisse. La bouche est ronde et suave.