



ROUGE Loup dans la Bergerie

ROU171

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) | grenache, syrah |
| Appellation | IGP Pays de L'Hérault | Conservation | 3 à 4 ans |
| Service | 15°C | | |

Description

| | |
|------------------------|---|
| Oeil | Rouge grenat |
| Nez | Explosion de fruit comme la cerise, la framboise, le bleuet soutenu par des notes de poivre noir et de thym. |
| Bouche | Complètement dans l'esprit des vins digestes et frais. Une gorgé en appelle une autre. |
| 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 | Sucre résiduel: 0.36 g/L Cuvée provenant des jeunes vignes du Domaine de L'Hortus. Avec cette cuvée, Yves Orliac veut réhabiliter le vin de plaisir. L'accent est mis sur le côté croquant du fruit pour produire un vin immédiatement accessible et terriblement charmeur. À boire sans retenue. |
| En une ligne | Vin rouge gourmand par excellence à la texture feutrée et aux tannins souples à souhait. Très digeste...un vin de soif. |