



## Hortus Grande Cuvée rouge

ROU173

### 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

91 points - James Suckling (mill. 2022)  
17/20 Jancis Robinson (mill. 2020)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine de l'Hortus
<b>Région vinicole</b>	Languedoc	<b>Cépage(s)</b>	syrah, mourvèdre, grenache
<b>Appellation</b>	AOC Pic Saint Loup	<b>Conservation</b>	jusqu'à 10 ans
<b>Service</b>	18°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe de teinte rouge violacé de bonne intensité.
<b>Nez</b>	Nez complexe aux arômes de fruits noirs, de réglisse, de cèdre et de cuir. Après aération, ce vin s'ouvre sur des notes d'épices, de cacao, de mûre et de violette.
<b>Bouche</b>	Bouche au volume imposant tout en demeurant rond et équilibré. Les tanins sont soyeux et les notes de réglisse et de fruits secs se confirment. Le boisé est souligné par de belles notes vanillées.
<b>Accord mets/vin</b>	Agneau sur salsa d'herbes fraîches, Bavette au vin rouge, au poivre et au cumin, Saucisses de gibier, Couscous royal, filet de porc en croute, etc.
<b>Commentaires</b>	Sucre résiduel: 0,36 g/L Provenant d'un terroir de sols bruns formés sur des éboulis d'éclats calcaires du crétacé, en pentes allant de 10 à 30% et une altitude variant de 150 à 300 mètres. Les baies sont retirées de la rafle et ensuite foulées. S'en suit une période de cuvaison 25 à 30 jours et un élevage de 6 mois en cuve avant un pré-assemblage qui sera ensuite élevé 12 mois en tonneaux de 225 à 400 L. Tonneaux neufs, d'un vin et de 2 vins.
<b>En une ligne</b>	C'est le grand vin de l'Hortus. Meilleurs terroirs. Élevage soignée en tonneaux. Vin pur et raffiné aux notes d'épices douces, de petits fruits et de noix grillées. Bouche ronde aux tannins fins.