ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Hortus Grande Cuvée blanc

ROU174

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 2023)

Pays	France	**Producteur**	Domaine de l'Hortus
Région vinicole	Languedoc	**Cépage(s)**	chardonnay, viognier, sauvignon gris, petit manseng
Appellation	IGP Val de Montferrand	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	10°C		

Description

Oeil
Superbe robe aux reflets or

Nez
Un nez gourmand, riche et complexe sur des arômes de fruits à coque, d'abricot, d'agrumes et de viennoiseries.

Bouche
Beaucoup de rondeur et de fraicheur en bouche sur des arômes d'abricot et de mangue. Une très belle persistance aromatique sur des notes d'agrumes, d'abricot et de vanille. Équilibre entre onctuosité et fraicheur. Un vin fin, élégant, à la forte personnalité.

Accord mets/vin
Apéritif, poisson, viandes blanches et volaille. Sole meunière et lapin au romarin.

Commentaires
Terroir :
parcelles de fond de vallée au pied des versants du Pic Saint Loup et de l'Hortus, sur des sols bruns formés sur des dépôts d'alluvions grossiers calcaires, altitude avoisinant les 150 mètres.

Vinification :
pressurage direct. Débourbage à froid. Vinification en tonneaux de 228 litres pour le Chardonnay et en cuve inox pour le reste.

Élevage : élevage de 8 mois. En tonneaux sur lies pour le Chardonnay. En cuve Inox pour le reste.
Sucre résiduel: 0.5 g/l

En une ligne
Bel exemple d'un grand blanc du sud qui a su garder sa fraicheur. Arômes puissants d'abricot, de pêche et de fleurs blanches.