



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## 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, Yves et Marie qui ont pris les rênes du domaine pour le pousser à un nouveau sommet de qualité.

### Reconnaissance

|                        |                        |                     |   |
|------------------------|------------------------|---------------------|---|
| <b>Pays</b>            | France                 | <b>Producteur</b>   | Domaine de l'Hortus   |
| <b>Région viticole</b> | Languedoc              | <b>Cépage(s)</b>    | 55% chardonnay, 25% viognier, 10% sauvignon gris, 10% petit manseng |
| <b>Appellation</b>     | IGP Val de Montferrand | <b>Conservation</b> | 5 à 7 ans   |
| <b>Service</b>         | 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 fraîcheur 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 fraîcheur. 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. Débourage 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 fraîcheur. Arômes puissants d'abricot, de pêche et de fleurs blanches.