



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



## 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 calcaire et le microclimat de l'endroit lui donneront raison. Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Yves et Marie qui ont pris les rennes 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>	80% grenache, 20% syrah
<b>Appellation</b>	IGP Pays de L'Hérault	<b>Conservation</b>	3 à 4 ans
<b>Service</b>	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.