



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

Domaine de L'Hortus reçoit d'excellentes critiques dans les guides et magazines comme Bettane & Desseauve, Guide Hachette, Revue du Vin de France, Terre de Vins, Le Figaro, L'Express et j'en passe.

Pays	France	Producteur	Domaine de l'Hortus
Région viticole	Languedoc	Cépage(s)	80% grenache, 20% 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.