

l'Hergerie de HORTUS

UN VIGNOBLE AU COEUR DU PIC SAINT LOUP,
DU VAL DE MONTFERRAND,
AU COEUR DE LA GARRIGUE ET DANS LE COEUR DES HOMMES

Bergerie de l'Hortus rouge AOC Pic Saint Loup 2019

Cette cuvée existe dans les trois robes, rouge, blanc et rosé. Elle provient de parcelles situées en bas de pente pour les cépages rouges. Les maturités dans l'ensemble y sont plus tardives que celles rencontrées pour la cuvée Domaine de l'Hortus. Pour le rouge et le rosé, les sols formés sur des éboulis d'éclats calcaires sont moins profonds, plus proches de la roche mère. De fait, les vignes y sont plus sensibles à la sécheresse estivale.

Terroir :

Parcelles de bas de Côte. Sols bruns formés sur des éboulis d'éclats calcaires du créacé. Pentes allant de 10 à 30% et des altitudes variant de 120 à 150 mètres.

Cépages :

60% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Grenache

Rendement :

45 hl/ha pour des parcelles dont les densités varient de 4000 à 7150 pieds hectares.

Vinification :

Vendanges éraflées et foulées. Période de cuvaison de 10 à 30 jours suivant les cépages et les maturités rencontrées

Elevage :

Élevage de 8 mois en cuve. Les vins de presses et certaines syrahs sont élevés dans des tonneaux de 2 vins

Notes de dégustation :

Robe rouge rubis, nez sur la réglisse et les fruits noirs. L'attaque se révèle sur le petit fruit rouge croquant autour de tanins fondus, la finale offre des notes d'épices et de fleurs pour un vin gourmand et frais.

Potentiel de garde :

De 3 à 5 ans.



Prix TTC 13,90 €

www.domaine-hortus.fr