

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 blanc**IGP Val de Montferrand 2019

Cette cuvée existe dans les trois robes, rouge, blanc et rosé. Elle provient de parcelles situées dans le fond de la vallée pour les blancs où les maturités sont dans l'ensemble plus tardives que celles rencontrées pour la cuvée Domaine de l'Hortus.

#### Terroir:

Sols bruns formés sur des dépôts alluvionnaires. Mélanges d'éclats calcaires durs provenant des falaises et de matériaux issus de calcaires tendres constituant le soubassement où la rivière a creusé son lit. Pentes subhorizontales. Altitudes variant de 150 à 200 mètres.

## Cépages :

30% Roussanne, 20% Sauvignon Blanc, 20% Viognier, 10% Sauvignon Gris, 10% Chardonnay, 5% Petit Manseng, 5% Muscat petit grain.

#### Rendement:

45 hl/ha pour des parcelles dont les densités varient de 6250 à 7150 pieds hectares.

## Vinification:

Pressurage direct. Débourbage à froid. Fermentation de 3 à 4 semaines.

#### Elevage

Elevage de 4 mois en cuve. Mise en bouteille en fin d'hivers.

## Notes de dégustation :

Nez de fleurs blanches et d'agrumes. Une attaque toute en fraicheur portée par des arômes de fruits jaunes. Une texture aérienne et une finale longue et saline. Bel équilibre entre acidité et complexité aromatique.

#### Accord met et vin :

Noix de St-Jacques sauce safranée, Munster au cumin, Maquereaux laqués à la japonaise ou tout simplement en accompagnement d'un plateau de crustacés

## Potentiel de garde :

A boire dans les 3 ans.

