

L'HORTUS

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

Domaine de l'Hortus rouge grande cuvée AOC Pic Saint Loup 2018

Cette cuvée existe sur les deux couleurs rouge et blanc, elle provient des plus beaux terroirs de la propriété, ceux dont la gestion de l'eau est la plus saine grâce à des sols drainants dont la profondeur permet la constitution d'une réserve en eau suffisamment importante pour que la plante ne souffre pas de la sécheresse estivale. Cela se traduit par l'obtention d'une maturité très homogène dont les baies offrent un excellent équilibre entre qualité des tanins, acidité et arômes. Cet équilibre permet un travail plus poussé sur le raisin (macération longue) et sur le vin (élevage long en fûts). Ce millésime 2018 est le trentième vinifié en cave particulière.

Terroir :

Parcelles de milieu de Côte. Sols bruns formés sur des éboulis d'éclats calcaires du crétacé. Pentes allant de 10 à 30% et des altitudes variant de 150 à 300 mètres.

Cépages :

60% Syrah, 35% Mourvèdre, 5% Grenache.

Rendement :

25 à 35 hl/ha pour des parcelles dont les densités varient de 4000 à 7150 pieds hectares.

Vinification :

Vendanges éraflées et foulées. Une période de cuvaison 25 à 30 jours

Elevage :

Elevage de 6 mois en cuve avant un pré-assemblage qui est ensuite élevé 12 mois en tonneaux de 225 et 400 litres. Tonneaux neufs, d'un vin et de 2 vins

Notes de dégustation :

Nez complexe aux arômes de fruits noirs, de réglisse, de cèdre et de cuir. Après aération, ce vin s'ouvre sur des notes d'épices, de cacao, de mûre et de violette. La structure est belle, la matière généreuse, les tanins civilisés.

Accords met et vin :

Bœuf aux champignons noir, Carré d'agneau au thym, Moelleux au chocolat

Potentiel de garde :

10 ans.



Prix TTC 24.25€

www.domaine-hortus.fr