

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 blanc grande cuvée IGP Val de Montferrand 2019

Cette cuvée existe sur les deux couleurs rouge et blanc, elle provient des plus beaux terroirs de la propriété. Il s'agit de parcelles dont les sols sont drainants et profonds afin 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).

Terroir :

Parcelles de fond de vallée au pied des versants du Pic Saint Loup et de l'Hortus, sur des sols bruns formés sur des dépôts d'alluvions grossiers calcaires, altitudes avoisinant les 150 mètres.

Cépages :

60% Chardonnay, 20% Viognier, 10% Sauvignon Gris, 10% Petit Manseng

Rendement :

25 à 35 hl/ha pour des parcelles dont les densités varient de 5500 à 7150 pieds hectares.

Vinification :

Pressurage direct. Débourage à froid. Vinification en tonneaux de 228 litres pour le Chardonnay. La parcelle de viognier est vinifiée en cuve.

Elevage :

Elevage de 8 mois. En tonneaux sur lies pour le Chardonnay. En cuve Inox pour le Viognier.

Note de dégustation :

Un nez gourmand, riche et complexe sur des arômes de fruits à coque, d'abricot, de beurre et de genêt. L'attaque est ronde, sur des arômes d'abricot et de mangue, évoluant sur des notes exotiques et une finale plus minérale, légèrement citronnée. Bel équilibre entre onctuosité et fraîcheur. Un vin fin, élégant, à la forte personnalité.

Accords met et vin :

Tajine de poisson, Risotto aux champignons, Encornets farcis

Potentiel de garde : 5 à 7 ans



Prix TTC 24.25€

www.domaine-hortus.fr