Importation de vin
ROUCET
Depuis 1989

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

Hortus Grande Cuvée rouge

ROU173

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 calcaires et le microclimat de l'endroit lui donneront raison. Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Yves et Marie qui ont pris les rênes du domaine pour le pousser à un nouveau sommet de qualité.

Reconnaissance

17/20 Jancis Robinson (mill. 2020)

Pays	France	**Producteur**	Domaine de l'Hortus
Région vinicole	Languedoc	**Cépage(s)**	60% syrah, 30% mourvèdre, 10% grenache
Appellation	AOC Pic Saint Loup	**Conservation**	jusqu'à 15 ans
Service	18°C		

Description

Oeil

Robe de teinte rouge violacé de bonne intensité.

Nez

Beaux arômes de petits fruits comme le bleuet et la framboise rehaussés par de belles notes poivre/cannelle et fruits secs. Avec l'aération des notes de réglisse, violette et une pointe de menthol.

Bouche

Bouche au volume imposant tout en demeurant rond et équilibré. Les tanins sont soyeux et les notes de réglisse et de fruits secs se confirment. Le boisé est souligné par de belles notes vanillées.

Accord mets/vin

Agneau sur salsa d'herbes fraîches, Bavette au vin rouge, au poivre et au cumin, Saucisses de gibier, Couscous royal, filet de porc en croute, etc.

Commentaires

Sucre résiduel: 0,36 g/L Provenant d'un terroir de sols bruns formés sur des éboulis d'éclats calcaires du crétacé, en pentes allant de 10 à 30% et des altitudes variant de 150 à 300 mètres. Les baies sont retirées de la rafle et ensuite foulées. S'en suit une période de cuvaison 25 à 30 jours et un élevage de 6 mois en cuve avant un préassemblage qui sera ensuite élevé 12 mois en barriques.

En une ligne

C'est le grand vin de l'Hortus. Meilleurs terroirs. Élevage soignée en tonneaux. Vin pur et raffiné aux notes d'épices douces, de petits fruits et de noix grillées. Bouche ronde aux tannins fins.