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 blanc

ROU174

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

Pays	France	**Producteur**	Domaine de l'Hortus
Région vinicole	Languedoc	**Cépage(s)**	55% chardonnay, 25% viognier, 10% sauvignon gris, 10% petit manseng
Appellation	IGP Val de Montferrand	**Conservation**	10 ans
Service	10°C		

Description

Oeil

Belle robe pâle aux reflets or paille

Nez

Senteurs puissantes et complexes sur des arômes fruités (abricot, pêche) florales (acacia, chèvrefeuille) et des notes vanillées.

Bouche

Attaque pleine et ronde avec des notes fraîches, une finale longue et élégante sur l'abricot, les fruits secs, les fleurs blanches et des notes vanillées.

Accord mets/vin

Apéritif, poisson, viandes blanches et volaille. Sole meunière et lapin au romarin.

Commentaires

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, altitude avoisinant les 150 mètres. Vinification : pressurage direct. Débourbage à froid. Vinification en tonneaux de 228 litres pour le Chardonnay et en cuve inox pour le reste. Élevage : élevage de 8 mois. En tonneaux sur lies pour le Chardonnay. En cuve Inox pour le reste. Sucre résiduel: 0.5 g/l

En une ligne

Bel exemple d'un grand blanc du sud qui a su garder sa fraicheur. Arômes puissants d'abricot, de pêche et de fleurs blanches.