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

ROSÉ Le Loup dans la Bergerie

ROU169

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

Domaine de L'Hortus reçoit d'excellentes critiques dans les guides et magazines comme Bettane & Desseauve, Guide Hachette, Revue du Vin de France, Terre de Vins, Le Figaro, L'Express et j'en passe.

Pays	France	**Producteur**	Domaine de l'Hortus
Région vinicole	Languedoc	**Cépage(s)**	60% grenache, 40% cinsault
Appellation	Vin de France	**Conservation**	2 ans
Service	8 à 10°C		

Description

Oeil

Robe brillante d'un joli rose pâle

Nez

Nez élégant avec des notes fruitées sur la framboise.

Bouche

En bouche, c'est une explosion de framboise, avec beaucoup de fraîcheur et d'une belle longueur très fruitée.

Accord mets/vin

Il accompagne très bien les pâtes, la pizza sauce tomate, les fruits de mer et le poisson.

Commentaires

Sucre résiduel: 0.35 g/L Terroir : Au cœur du piémont du Massif de l'Hortus et du Pic Saint Loup, sur un climat Méditerranéen humide et frais avec une exposition Est sur un sol de fond de vallée sur alluvions grossières. Vinification : Récolte de début septembre, Pressurage direct et débourbage à froid. Fermentation à basse température. Élevage en cuve d'inox et mise en bouteille en milieu d'hiver.

En une ligne

Rosé sec qui sent bon la framboise et la fraise, suivi de belles notes florales et terminant sur des arômes d'épices.