



## Blanc Le Loup y es-tu?

ROU170

### 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 calcaire et le microclimat de l'endroit lui donneront raison. Aujourd'hui, ce sont ses enfants, Yves et Marie qui ont pris les rennes 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.

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Domaine de l'Hortus
<b>Région viticole</b>	Languedoc	<b>Cépage(s)</b>	60% sauvignon, 20% viognier, 20% muscat petit grain
<b>Appellation</b>	Vin de France	<b>Conservation</b>	2 ans
<b>Service</b>	8°C		

### Description

#### Oeil

Jaune pâle à reflets verts.

#### Nez

Très explosif sur des notes d'agrumes, de fruit de la passion, d'ananas et de pomme verte. À l'aération des notes d'herbe fraîche et de fleur de pommier apparaissent.

#### Bouche

Aussi explosive qu'au nez. La bouche est suave à souhait. L'acidité contrebalance les notes fruitées apportées par ce trio rare de cépages aromatiques.

### Accord mets/vin

Calmars grillés, frits ou encore farci. Pétoncle à la plancha sur une salade d'agrumes, brochette de fruits de mer, fish&chips, poulet sauté à l'asiatique, vaste gamme de sushis.

### Commentaires

Sucre résiduel:

### En une ligne

Le blanc parfait pour toutes les occasions. Explosion d'agrumes, de fruits tropicaux et de fleurs blanches soutenue par une bouche fraîche. Pur vin de plaisir.