



BOUTIQUE DE LA  
MAISON DES VINS  
DU LANGUEDOC

## BERGERIE DE L'HORTUS

### ● Classique



**Robe :** grenat foncé

**Nez :** notes de fruits noirs mûrs, de réglisse, d'épices douces.

**Bouche :** attaque franche, bien équilibrée, avec des tanins fondus et une jolie finale épicée, délicatement réglissée, avec quelques nuances mentholées

**Gastronomie :** confit de canard aux figues, un carré d'agneau rôti ou une côte de bœuf grillée

**Garde :** 1 à 15 ans

**Service :** carafes 1h avant, autour de 16°

#### Appellation

AOP Pic Saint Loup

#### Localisation et superficie

Valflaunès (34) - 21 ha

#### Cépage(s)

Mourvèdre, Grenache, Syrah

#### Sol(s)

Eboulis-calcaire à 150-200m d'altitude

#### Viticulture

Rendement de 30 à 45 hl/ha

#### Vinification et élevage

Elevage de 12 mois en cuve pour le grenache et la syrah. Le Mourvèdre est élevé dans des tonneaux de 2 vins