



Fiche Technique

Domaine de l'Hortus

Vin de France "Loup y es-tu ?" Blanc



Dans les années 70, Jean et Marie-Thérèse, jeunes passionnés de nature, découvrent la combe de Fambétou et y perçoivent un grand potentiel viticole malgré des terres en friche. Ils fondent leur domaine entre le Pic Saint-Loup et l'Hortus, profitant d'un terroir unique. Aujourd'hui la nouvelle génération représentée par François, Yves et Martin empruntent la même route que leurs parents pionniers. Sur 80 hectares, ils plantent cépages rouges et blancs selon les spécificités du sol et du climat. Ce travail minutieux donne naissance à des vins de caractère, alliant fraîcheur et richesse aromatique.



Courte macération et débourageage à froid. Elevage en cuve.



Muscat, Chardonnay, Viognier

Robe : Teinte claire avec des reflets dorés.



Nez : Le nez est sur les fruits à chair blanche avec des notes florales.

Dégustation : Ce vin blanc associe la gourmandise des fruits exotiques et la fraîcheur des fleurs blanches.



Idéal à l'apéritif, avec un plateau de charcuterie ou avec une belle salade composée.

Potentiel de garde : environ 3 ans.

Fiche Technique

Domaine de l'Hortus

IGP Hérault "Loup dans la Bergerie" Rouge



Dans les années 70, Jean et Marie-Thérèse, jeunes passionnés de nature, découvrent la combe de Fambétou et y perçoivent un grand potentiel viticole malgré des terres en friche. Ils fondent leur domaine entre le Pic Saint-Loup et l'Hortus, profitant d'un terroir unique. Aujourd'hui la nouvelle génération représentée par François, Yves et Martin empruntent la même route que leurs parents pionniers. Sur 80 hectares, ils plantent cépages rouges et blancs selon les spécificités du sol et du climat. Ce travail minutieux donne naissance à des vins de caractère, alliant fraîcheur et richesse aromatique.



Courte macération et débouillage à froid. Elevage en cuve.



Syrah, Merlot, Grenache

Robe : Rouge vif avec des reflets pourpre.



Nez : Le nez est sur des notes de fruits rouges frais (fraise, framboise) et d'épices douces.

Dégustation : Le Loup dans la Bergerie est un rouge tout en souplesse, avec une bouche fraîche et croquante et des tanins ronds.



Idéal avec des plats conviviaux, une planche de charcuterie, des tapas.

Potentiel de garde : environ 3 ans.

Fiche Technique

Domaine de l'Hortus

IGP Val de Montferrand Saint Guilhem le Désert "Bergerie de l'Hortus" Blanc



Dans les années 70, Jean et Marie-Thérèse, jeunes passionnés de nature, découvrent la combe de Fambétou et y perçoivent un grand potentiel viticole malgré des terres en friche. Ils fondent leur domaine entre le Pic Saint-Loup et l'Hortus, profitant d'un terroir unique. Aujourd'hui la nouvelle génération représentée par François, Yves et Martin empruntent la même route que leurs parents pionniers. Sur 80 hectares, ils plantent cépages rouges et blancs selon les spécificités du sol et du climat. Ce travail minutieux donne naissance à des vins de caractère, alliant fraîcheur et richesse aromatique.



La fraîcheur du climat, la profondeur des sols et leur texture équilibrée et riche en argile assurent une bonne alimentation en eau pendant l'été. Ici, le climat méditerranéen s'estompe et les cépages blancs s'inspirent alors d'un terroir d'exception. Récolte au lever du jour, pressurage lent et soigné, débouillage à froid, fermentation en cuve. 6 mois en cuve.



Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Roussanne, Viognier, Petit Manseng, Chardonnay, Muscat Petit Grain.

Robe : Couleur limpide et brillante.



Nez : Ce Bergerie de l'Hortus exhale d'intenses arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits jaunes.

Dégustation : Ce vin propose une très belle harmonie entre acidité et complexité aromatique, entre fraîcheur, douceur et volume. Un vrai vin plaisir !



Idéal avec une grillade de viandes blanches ou sur un rouget grillé.

Potentiel de garde : environ 6 ans.

Fiche Technique

Domaine de l'Hortus

Pic Saint Loup "Bergerie de l'Hortus" Rouge



Dans les années 70, Jean et Marie-Thérèse, jeunes passionnés de nature, découvrent la combe de Fambétou et y perçoivent un grand potentiel viticole malgré des terres en friche. Ils fondent leur domaine entre le Pic Saint-Loup et l'Hortus, profitant d'un terroir unique. Aujourd'hui la nouvelle génération représentée par François, Yves et Martin empruntent la même route que leurs parents pionniers. Sur 80 hectares, ils plantent cépages rouges et blancs selon les spécificités du sol et du climat. Ce travail minutieux donne naissance à des vins de caractère, alliant fraîcheur et richesse aromatique.



La roche-mère diffère selon les parcelles et la nature du sol passe ainsi d'un sol rouge sur calcaire fracturé, à un sol brun sur marne pure: les Syrahs sont implantées sur les premiers, les Grenaches sur les seconds. Vendange éraflée et foulée, extraction douce, macération longue pour affiner les tannins. 10 mois en cuve pour les vins de goutte.



Syrah, Grenache, Mourvèdre.

Robe : Belle robe grenat.



Nez : Ce vin offre un bouquet charmeur aux arômes de fruits compotés, de violette, d'épices douces et de senteurs de garrigue, avec quelques nuances mentholées en finale.

Dégustation : Un classique ! gourmand, frais et fin. Un joli moment canaille.



Idéal avec une plancha de grillades ou un porc braisé.

Potentiel de garde : environ 8 ans.

Fiche Technique

Domaine de l'Hortus *Pic Saint Loup* *"Grande Cuvée" Rouge*



Dans les années 70, Jean et Marie-Thérèse, jeunes passionnés de nature, découvrent la combe de Fambétou et y perçoivent un grand potentiel viticole malgré des terres en friche. Ils fondent leur domaine entre le Pic Saint-Loup et l'Hortus, profitant d'un terroir unique. Aujourd'hui la nouvelle génération représentée par François, Yves et Martin empruntent la même route que leurs parents pionniers. Sur 80 hectares, ils plantent cépages rouges et blancs selon les spécificités du sol et du climat. Ce travail minutieux donne naissance à des vins de caractère, alliant fraîcheur et richesse aromatique.



Le terroir sud, chaud et ensoleillé, est idéal pour le Mourvèdre, tandis que le versant nord, plus frais et humide, valorise la Syrah, qui y donne des vins d'une grande finesse. Ces deux climats complémentaires enrichissent la diversité du domaine. Vendange éraflée et foulée, extraction douce, macération longue pour affiner les tannins, soutirage avant entonnage. 12 mois en fûts neufs, de 1 vin et 2 vins.



Syrah, Mourvèdre, Grenache.

Robe : Robe profonde aux reflets grenats.



Nez : Le nez est intense et complexe, sur des arômes de fruits mûrs (cassis), de garrigue, d'épices, de réglisse et de menthol.

Dégustation : La bouche longue et ample aux arômes de sous-bois frais et vanillé présente des arômes de fruits noirs et d'épices douces. Le côté sudiste est présent grâce aux notes tertiaires.



Idéal avec des volailles sauvages en sauce ou bien des charcuteries fumées.

Potentiel de garde : environ 15 ans.

