



## Le Loup Dans La Bergerie

*Cette cuvée est née de la volonté des enfants de Jean et Marie-Thérèse Orliac, de créer un vin de tous les jours, accessible à tous, sans a priori et offrant un plaisir immédiat dès l'ouverture de la bouteille. Les raisins sont issus de parcelles d'amis vignerons, et sont ensuite vinifiés, élevés et mis en bouteille au Domaine de l'Hortus.*

**Appellation :** Vin de Pays de l'Hérault

**Cépages :** Grenache, Syrah

**Climat:** Méditerranéen, humide et frais

**Terroir :** Sol brun formé sur alluvions grossières du quaternaire ou sur roche-mère marno-calcaire, pente sub-horizontale, altitude 120 mètres, exposition moyenne

**Vinification :** Vendange éraflée et foulée avant fermentation. Macération de 15 à 20 jours

**Elevage :** 6 à 8 mois en cuve inox

**Dégustation :** Robe rubis aux reflets pourpres. Nez séducteur, sur des arômes de fruits rouges (fraise, cerise, framboise) et d'épices (réglisse). Bouche ronde, souple et gouleyante, une matière gourmande sur un fruit croquant et les épices, des tanins fins, une finale friande.

**Accords mets et vins :** Apéritif, planche de charcuterie, poulet basquaise, rôti de veau tandoori, côtelette d'agneau du Larzac grillée aux sarments, hamburger maison, pavé de bœuf pommes frites, côte de bœuf au thym...

