



Loup Y Es-Tu ?

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 France

Cépages : Muscat Petits Grains, Sauvignon Blanc, Viognier

Climat: Méditerranéen, humide et frais

Terroir : Sol de bas de pente sur calcaires tendres, exposition Est

Vinification : Pressurage direct. Débourbage à froid. Fermentation de 3 à 4 semaines. Soutirage dès la fin de la fermentation. Mise en bouteille en décembre

Elevage : En cuve Inox

Dégustation : Une cuvée gouleyante et rafraichissante, sur des arômes de fruits à noyaux et de fleurs blanches

Accords mets et vins : Apéritif, vol-au-vent aux fruits de mer, avocat aux crevettes, cassolette de gambas, encornets farcis, sardines grillées, beignets de légumes

