



Sélection découverte « L'Excellence du Languedoc »

Domaine de l'Hortus – La Bergerie Classique – Pic Saint Loup

Domaine de l'Hortus, à la croisée de la montagne du Pic Saint-Loup et du mont de l'Hortus, se situe sur les hauteurs de l'arrière-pays montpelliérain, dans la région du Languedoc. Le Domaine de l'Hortus est depuis plus de 25 ans la fierté de la famille Orliac, qui a su en faire l'un des domaines emblématiques de l'appellation des Coteaux du Languedoc, en faisant au passage une bonne partie de la renommée du Pic Saint-Loup. **Bergerie de l'Hortus** est un rouge puissant et complexe au nez, sur des notes de fruits rouges mûrs, de vanille, de réglisse, d'épices douces.



Le CLOS MARIE – la cuvée Simon – Pic Saint Loup Bio

Le **Clos Marie** est un domaine blotti au pied du **Pic Saint-Loup**, dans la région des vins du Languedoc. Le Clos Marie offre depuis 1995 une gamme de vins très convoitée des amateurs exigeants.

A base de grenache 45 % et de syrah 45% et 10% de Mourvèdre, cette cuvée montre une finesse exceptionnelle. On peut même commencer à la boire. Un très grand Languedoc» (Le Grand Guide des Vins de France 2018 - Bettane & Desseauve)

Labour, méthodes s'appuyant sur les connaissances de la biodynamie, aucun insecticide



Domaine de Montcalmès – Coteaux du Languedoc – Terrasses du Larzac Bio

Autour de la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre, Frédéric Pourtalier réussit à préserver une élégance naturelle des vins et prouver que, même sous le soleil du sud de la France, l'équilibre est de mise.

Une vraie finesse habite les vins du domaine de Montcalmès, une élégance bourguignonne aux senteurs rhodaniennes. En bouche on retrouve des notes de fruits rouges frais avec tantôt des notes de cassis, de menthe et de cuir, un régal !

La texture en bouche est géniale par sa finesse tactile, par le beau grain de tanin juteux et toute l'élégance qu'elle dépose au palais.

