



SAUTER

WIJNEN



## Bergerie de l'Hortus 2022 Pic Saint Loup AOP

### Kleur

Fluweelrode kleur met enige mate van transparantie.

### Neus

Buitengewoon sympathieke, fruitintensieve neus met een heel licht bedwelmend effect. Rijpe vruchtentonen van bramen en zwarte kersen, net vóór het stadium van (over)rijpe confiture. Het voordeel van een relatief koele ligging in de warme Languedoc wordt hier duidelijk 'zichtbaar'. Ook die heerlijke kenmerkende garrigues-tonen, zo kenmerkend voor een GSM-blend (vooruit, in dit geval MGS).

### Smaak

Geheel in lijn met de verwachtingen: een ongekend sappige, direct plezier biedende aanzet. Maar de overhand van de Mourvèdre wordt direct daarna heel duidelijk: dit is geen lieverdje. Duidelijk waarneembare, maar niet harde, tannines. 'Krokant' is hier het juiste woord. Fraai reliëf waar exact de juiste dosis sap tegenover staat.

### Bodem

Wijngaarden liggen op een hoogte van 150 tot 200 met een zuid-west oriëntatie. Het is er koel, vochtig binnen Mediterrane (warme) omstandigheden. Opbrengst bedraagt 30-45 hl/ha. Plantdichtheid varieert van 4000 tot 7150 stekken per ha.

### Vinificatie

Na de oogst worden de druiven ontsleed en gekneusd, gevolgd door een zachte, lange inweking van de schillen. Daarna rijpt de wijn voor 10 maanden deels in RVS en deels in houten vaten.

### Culinair

Moeilijk te weerstane en echt gracieuze, smaakrijke eetwijn die de beste, respectvol klaar gemaakte hoofdgerechten verdient: lang gerijpt rundvlees, alles van het lam en het kalf. Tussen huid en graat gegaarde, stevige vis (rooster, oven, gebakken). Harde kazen van de koe (oud).

### Druif/Druiven

Mourvèdre, Grenache en Syrah.

### Bruikbaar

2023

### Houdbaar

2027

### Alcohol percentage

13,5%

### Inhoud

0,75