



## Fiche produit - Cuvées H



Appellation	Vin de France
Couleur	Blanc et Rouge
Zone géographique	Les Garrigues, lieu dit Sainte Anne
Terroir	Terres rouges (villafranchien)
Superficie	Les Garrigues correspondent à 1,3 ha en production.
Cépages	Proportions à l'assemblage variables selon la qualité de la vendange. Rendement moyen 35 hl/ha. En blanc, parcelle complantée Vermentino (ou Rolle) et Roussanne. Millésime 2018: 60% & 40% En rouge, raisins issus de trois parcelles. Millésime 2018 : 40% Syrah, 40% Grenache et 20% Cinsault
Travail des vignes	Taille courte - engrais organiques - labours de printemps - vendanges en vert en juillet.
Vendanges	Manuelles en cagette ; premier tri des raisins à la vigne.
Vinification	Blanc : pressurage doux, maintien de températures basses, débouillage, élevage en cuve et fût. Rouge : maîtrise des températures, cuvaison longue, élevage en cuve.

### Dégustation

Blanc puissant très équilibré, entre la rondeur et le fruit.

La combinaison Grenache et Cinsault donne au H... rouge sa belle robe rubis. Sa douceur en bouche cache une grande structure et des tanins puissants.

### Accords mets/ vin

Le blanc accompagnera des viandes blanches légèrement relevées, des préparations à base de légumes (un vrai vin pour végétariens), des pâtes fraîches au pesto, ou des fromages doux à pâte persillée.

Le rouge sera servi avec une pièce de viande.

### Garde

7 à 8 ans pour le blanc, 10 ans pour le rouge.

Le vin perd en fruit et gagne en rondeur avec le temps.

André Alingrin - Paysan Vigneron  
 Domaine de l'Horte - 34480 Magalas - France  
 Tél & fax : +33 (0) 4 67 36 62 75  
 domaine-horte @ hotmail.fr  
 www.domainedelhorte.com