# http://www.lacavedelisa.com/medias/images/bergerie-de-l-hortus-classique-2011-rouge-1.png?fx=r_768_768

# Bergerie de l'Hortus rouge

Cette cuvée existe sur les trois couleurs rouge, blanc et rosé. Elle provient de parcelles situées en bas de pente pour les cépages rouges et de parcelles situées dans le fond de la vallée pour les blancs. Nous aurons dans les deux cas des expositions intermédiaires moins marquées que les parcelles de milieu de Côtes. Les maturités dans l’ensemble y sont plus tardives que celles rencontrées pour la cuvée Domaine de l’Hortus. Pour le rouge et le rosé, les sols formés sur des éboulis d’éclats calcaires sont moins profonds, plus proches de la roche mère. De fait, les vignes sont plus sensibles à la sécheresse estivale. Les maturités obtenues entraînent un travail en cave en finesse : macérations et élevages relativement courts.

## Terroir :

parcelles de bas de Côte. Sols bruns formés sur des éboulis d’éclats calcaires du crétacé. Pentes allant de 10 à 30% et des altitudes variant de 150 à 200 mètres.

## Cépages :

60% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Grenache.

## Rendement :

30 à 45 hl/ha pour des parcelles dont les densités varient de 4000 à 7150 pieds hectares.

## Vinification :

vendanges éraflées et foulées. Période de cuvaison de 10 à 30 jours suivant les cépages et les maturités rencontrées.

## Elevage :

élevage de 12 mois en cuve pour le grenache et la syrah. Le Mourvèdre est élevé dans des tonneaux de 2 vins.