

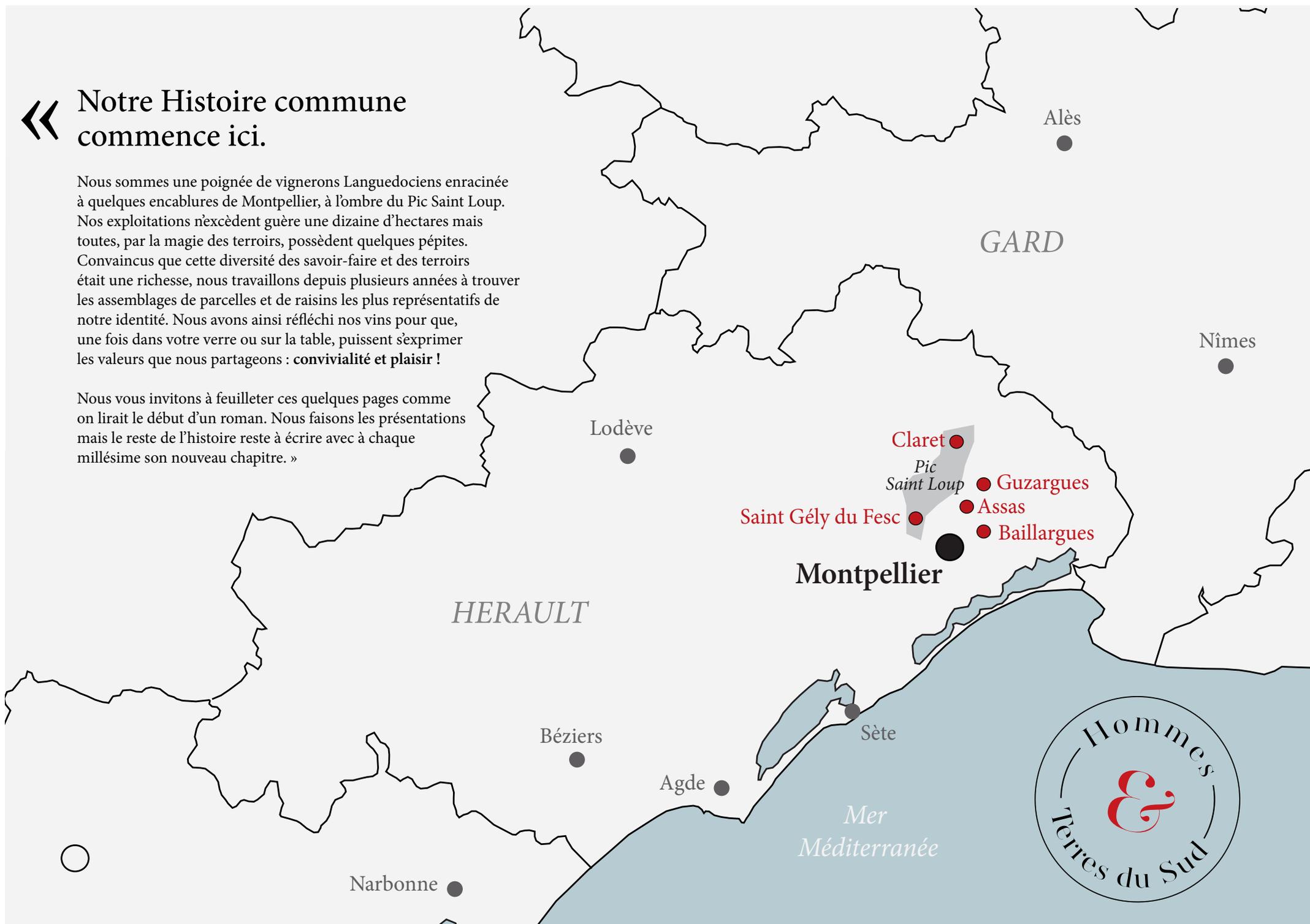


VINS
DU LANGUEDOC

« Notre Histoire commune commence ici.

Nous sommes une poignée de vignerons Languedociens enracinée à quelques encablures de Montpellier, à l'ombre du Pic Saint Loup. Nos exploitations n'excèdent guère une dizaine d'hectares mais toutes, par la magie des terroirs, possèdent quelques pépites. Convaincus que cette diversité des savoir-faire et des terroirs était une richesse, nous travaillons depuis plusieurs années à trouver les assemblages de parcelles et de raisins les plus représentatifs de notre identité. Nous avons ainsi réfléchi nos vins pour que, une fois dans votre verre ou sur la table, puissent s'exprimer les valeurs que nous partageons : **convivialité et plaisir !**

Nous vous invitons à feuilleter ces quelques pages comme on lirait le début d'un roman. Nous faisons les présentations mais le reste de l'histoire reste à écrire avec à chaque millésime son nouveau chapitre. »



CHEMINS DE PERRET

Vignerons : Parcelles

Dominique : Felice (Muscat)
Jean Baptiste : Le Clos (Sauvignon Blanc)
Christophe : Coupiac (Sauvignon Blanc)

Gilles : Dolgues (Grenache Gris)
Didier : Saint Denis (Pinot Noir)
Michel : Vialata (Pinot Noir)



Mil. : 2019/2020

PINOT NOIR

IGP Pays d'Oc

Terroir : Calcaire Limoneux.

Rendement : 55hl/ha

Robe : Jolie robe rouge griotte, limpide.

Nez : Nez fin d'amandes grillées et de poivre doux.

Bouche : Juteuse et légère sur le fruit et finale mentholée.

Garde : 3 à 4 ans.

Accords mets et vins : Velouté de Butternut aux noisettes et copeaux de foie gras, Carpaccio de bœuf.



Mil. : 2020

SAUVIGNON MUSCAT

IGP Pays d'Oc

Terroir : Calcaire Limoneux.

Rendement : 68hl/ha

Robe : Pâle aux reflets verts.

Nez : Nez délicat de litchi, de thé vert et de pamplemousse.

Bouche : Attaque franche sur les fruits exotiques, belle longueur.

Garde : 2 à 3 ans.

Accords mets et vins : Tatakis de thon aux graines de sésame, Gambas au chorizo.



Mil. : 2020

GRENACHE GRIS

IGP Pays d'Oc

Terroir : Galets roulés sur sol argilo-calcaire

Rendement : 65hl/ha

Robe : Brillante, rose très pâle.

Nez : Nez expressif de mandarine.

Bouche : Belle rondeur, notes d'anis et de cranberry.

Garde : 2 à 3 ans de garde

Accords mets et vins : Beignets de Calamar, Caviar de tomates et jambon cru.



BALADES EN BIO



Mil. : 2019/2020

Vignerons : Parcelles
Roland : Lussie

LES OMBRAGES
AOP Languedoc
Grenache Noir, Syrah

Terroir : Vignes collinaires de 10 ans sur sols peu profonds et de cailloutis calcaires.
Rendement : 54hl/ha
Robe : Pâle légèrement violine.
Nez : Nez fin, notes florales de roses et de violettes.
Bouche : Attaque franche et élégante, aérienne, bouche de petits fruits rouges.
Garde : 2 ans.
Accords mets et vins : Salade de légumes croquants, Poêlée de couteaux et champignons.



Mil. : 2019/2020

Vignerons : Parcelles
Roland : Les Pouses
Ville de Montpellier : Sabines

LA COLLINE
IGP Collines de la Moure
Merlot

Terroir : Galets roulés sur sol limono-calcaire.
Rendement : 50hl/ha
Robe : Violine et brillante.
Nez : Salade de petits fruits rouges.
Bouche : Attaque souple et voluptueuse pleine de fraîcheur.
Garde : 3 à 4 ans.
Accords mets et vins : Blinis au comté, Crumble de légumes.



Mil. : 2018/2019

Vignerons : Parcelles
Roland : Les Truquets

LE CHEMIN
AOP Languedoc
Syrah, Grenache Noir

Terroir : Galets roulés sur sol limono-calcaire.
Rendement : 43hl/ha
Robe : Grenat et profonde.
Nez : Olives noires et cerises kirschées.
Bouche : Soyeuse avec une belle concentration, velours des tanins et délicatesse aromatique.
Garde : 4 à 5 ans.
Accords mets et vins : Mousseline de pommes de terres et patates douces, Ravioles aux cèpes.



Mil. : 2018/2019

Vignerons : Parcelles
Ville de Montpellier : Nouguier

LE SENTIER 
AOP Languedoc Grés de Montpellier
Syrah, Grenache Noir

Terroir : Galets roulés sur sol limono-calcaire.
Rendement : 35hl/ha
Robe : Belle robe rubis, brillante.
Nez : Compotée de fruits, de vanille, café torréfié.
Bouche : Volume et longueur, arômes de griottes, réglisse et cannelle.
Garde : 4 à 5 ans.
Accords mets et vins : Risotto à la truffe, Pastilla d'agneau.

SANS SULFITES



Mil. : 2019

Vignerons : Parcelles
Jean-Marie : Plan Redon
Frédéric : Le Perras
Sébastien : Lou Caroux

PREMIERS PAS
Vin de France
Merlot

Terroir : Assas-Baillargues. Calcaire Limoneux
Rendement : 55hl/ha
Robe : Belle robe profonde et soutenue.
Nez : Nez flatteur sur les fruits rouges.
Bouche : Une bouche bien équilibrée et gourmande, sur les notes de framboise et griotte.
Accords mets et vins : Mousseline de panais, Gaspacho au fromage frais.

LATITUDE / LONGITUDE



Mil. : 2020

Vignerons : Parcelles
Dominique : Perret (Grenache)
Christophe : Mas de Gentil (Syrah)

LATITUDE

AOP Languedoc

Syrah, Grenache Noir

Terroir : Sols pauvres sur flanc de colline sous influence marine.

Rendement : 45hl/ha

Robe : Robe pourpre aux nuances framboises.

Nez : Nez puissant de mûres, de sous-bois délicatement vanillé.

Bouche : Attaque souple et enveloppante, bouche onctueuse et fraîche sur des notes de myrtilles et gousses de vanille.

Garde : 4 à 5 ans.

Accords mets et vins : Burger de canard aux figues, Moussaka.



Mil. : 2020

Vignerons : Parcelles
Monique : Le Grand Grés
Robert : Les Cadénèdes
Christophe : Doscares
Lionel : Plan Miquel

LONGITUDE

AOP Languedoc

Roussanne, Marsanne, Vermentino

Terroir : Vignes au cœur de la combe sur sols caillouteux et peu profonds.

Rendement : 54hl/ha

Robe : Brillante, jaune or, éclatante.

Nez : Nez opulent aux arômes de bourbon, de brioche fraîche et de miel.

Bouche : Bouche ronde et grasse aux notes de figues fraîches et de beurre.

Garde : 3 à 4 ans.

Accords mets et vins : Mont d'or, Emincés de poulet au lait de coco.

Avec nos BIB nous avons l'ambition de vous faire partager le même plaisir qu'autour d'une de nos bouteilles. En sulfitant faiblement et en apportant toute la méticulosité requise à nos assemblages, nous allons ainsi à l'essentiel pour vous transmettre, intacte, notre passion.

Cl. : 3 litres

ROSÉ

Gourmandise

AOP Languedoc
Syrah, Grenache



ROUGE

Convivialité

AOP Languedoc
Syrah, Grenache Noir



BLANC

Volupté

AOP Languedoc
Roussanne,
Marsanne, Vermentino



PIC SAINT LOUP

PIC SAINT LOUP

AOP Pic Saint Loup

Syrah, Grenache Noir

Terroir : Terroir de St Gély du Fesc, de Claret et de Corconne.

Cailloutis sur sol argilo-calcaire.

Rendement : 35hl/ha

Robe : Robe dense et sombre.

Nez : Nez expressif, aux arômes de fruits noirs.

Bouche : Une bouche puissante sur les épices et des notes de torréfaction.

Garde : 5 à 7 ans.

Accords mets et vins : Tournedos Rossini, Truffade.



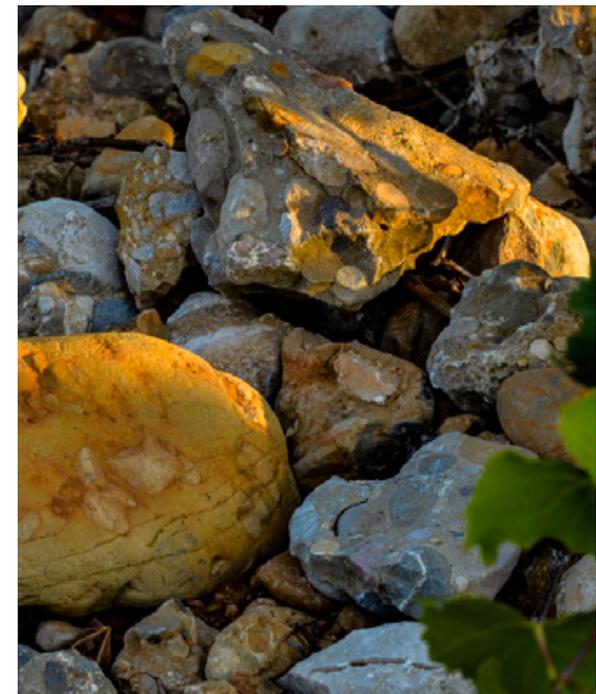
Mil. : 2018/2019

Vignerons : Parcelles

Ludovic : *Les Costes*

Jean-Baptiste : *Tonillières*

Christophe : *Puech de Redonel*



721

7

René, Lionel, Yves, Jean-Michel, Christophe, Gilles et Ludovic car ils sont 7 HOMMES au départ de cette aventure, ou plutôt de cette idée : « notre vignoble, nos vignes bénéficient des plus beaux terroirs de notre région désormais reconnue. Parmi ces vignes, certaines ont su tirer la quintessence de ce que la terre, le soleil pouvaient leur offrir. Repérons-les, donnons-leur la possibilité d'exprimer ce qu'elles ont de mieux en leur chair. » Cette idée fédératrice est le reflet de nos valeurs : pari réussi.

2

Grés de Montpellier et Pic Saint Loup : 2 TERROIRS qui magnifient les fruits du travail de ces hommes. Ils se succèdent l'un à l'autre depuis la mer : des galets roulés, lit du Rhône retiré, aux éboulis du célèbre Pic. Leur regard sur le soleil de Méditerranée est unique et personnel. Il profite de l'humidité marine pour le premier et des précipitations des proches Cévennes pour le second.

1

Derrière ces 7 hommes se greffe une équipe qui a relayé ces ambitions. Tous se rejoignent derrière ce projet pour montrer que nos vignes, notre savoir-faire sont parmi les plus remarquables d'Occitanie. Ils veulent laisser transpirer au travers de ces cuvées leur PASSION et vous emmener sur leur route.



721 - AOP Pic Saint Loup 
Syrah, Grenache

Terroir : Terroir de Saint Gély du Fesc, de Claret et de Corconne.
Petits galets roulés drainants et sols peu épais schisteux sur Claret.
Rendement : 31hl/ha
Robe : Dense et sombre.
Nez : Grande élégance, arômes de sous-bois, fruits noirs et de vanille.
Bouche : Volume, longueur remarquable, finesse aromatique aux notes de mûres et de silex.
Garde : 7 à 10 ans.
Accords mets et vins : Œuf cocotte aux morilles, Souris d'agneau caramélisée

721 - AOP Languedoc Grés de Montpellier 
Grenache, Syrah, Mourvèdre

Terroir : Terroir d'Assas, galets roulés, cailloutis calcaires.
Rendement : 38hl/ha
Robe : Belle robe profonde et éclatante.
Nez : Mélange de réglisse et de cacao toasté.
Bouche : Richesse et opulence, la concentration est soutenue par un équilibre tanins/minéralité racé.
Garde : 7 à 10 ans.
Accords mets et vins : Suprême de pintade aux giroles, Filet de pigeon rôti.



285, avenue de Sainte Croix
34820 Assas

T. 04 67 65 93 55
contact@h-ts.fr

