

CHÂTEAU L'HOSPITALET ART DE VIVRE ROUGE

Coteaux du Languedoc la Clape Syrah Grenache
Mourvedre



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



DESCRIPTION

En bordure du littoral, le Château l'Hospitalet surplombe la Méditerranée d'une centaine de mètres. Bénéficiant d'un climat méditerranéen semi-aride, à variante hivernale douce, le vignoble dispose de conditions climatiques exceptionnelles : tant par la durée d'ensoleillement où les quantités de chaleur emmagasinées le jour par les calcaires et restituées la nuit aux raisins, que par l'effet de la mer Méditerranée qui tempère les écarts thermiques et l'altitude qui atténue la fournaise estivale.

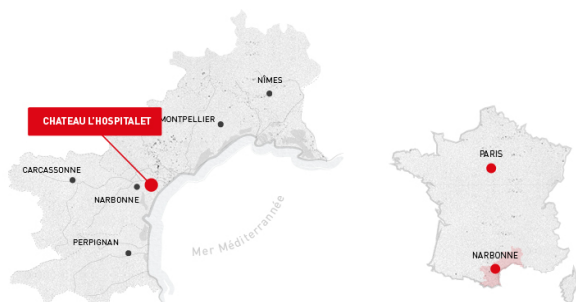
Deux types de sol contribuent à la complexité aromatique, la finesse et à l'élégance de cette cuvée : les sols marno-calcaires du Gargasien au pied de la falaise riches en fossiles, fournissant aux ceps une alimentation en eau tout au long de l'été malgré l'absence de pluies estivales ; et les sols rouges méditerranéens du Barremien formés sur les calcaires compacts gris bleutés conquis sur la garrigue, permettant l'élaboration de vins riches et concentrés. Les raisins sont issus de l'Agriculture Raisonnée, dans le respect de la démarche Terra Vitis, qui garantit une traçabilité des pratiques culturelles vérifiée par un organisme indépendant.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Dès sa conception, ce vignoble a été conçu pour atteindre un haut niveau de qualité. L'ensemble des paramètres viticoles ont été réfléchis dans ce sens : du choix des ceps lors de la plantation jusqu'à l'orientation Nord Sud des rangs (pour un meilleur captage de l'énergie lumineuse) en passant par le choix d'un mode de conduite en taille courte (Cordon de Royat) palissée. Les rendements sont modérés, de l'ordre de 35 à 40 hl/ha et nous obtenons des raisins mûrs, sains et concentrés dont l'extraction de la couleur et des arômes sera aisée en phase de fermentation et de macération, grâce à une maturation lente.

Les raisins sont récoltés manuellement et acheminés à la cave à l'aide de comportes. Une partie des Syrah est vinifiée en macération carbonique. Les Grenache et les Mourvèdre sont éraflés et mis en cuves inox thermo-régulées pour des macérations traditionnelles de 20 à 25 jours. Les différents cépages sont vinifiés séparément.

A la fin de l'Hiver, les vins sont soutirés, assemblés et mis en barrique de 225 litres dans le chai à barriques du Château l'Hospitalet pour une durée de 12 mois.



NOTES DE DEGUSTATION

Le Château l'Hospitalet Art de Vivre rouge est doté d'une robe profonde couleur rubis.

Souple et équilibrée, cette cuvée est dotée d'un fruité généreux de confiture, de cerise noire et de groseille, accompagnée de notes de réglisse, de pain d'épice et de grillé. Complexe et aromatique, ce vin est constitué de tanins fins. Élégant et gourmand, il peut se déguster dès à présent ou durant les dix années à venir.

* ACCORD MET ET VIN *

A déguster à 18°C sur des viandes rouges ou des volailles grillées, des plats en sauce ou encore des fromages affinés.