

CHÂTEAU L'HOSPITALET ART DE VIVRE ROSÉ

Coteaux du Languedoc Syrah Grenache
Mourvedre



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



DESCRIPTION

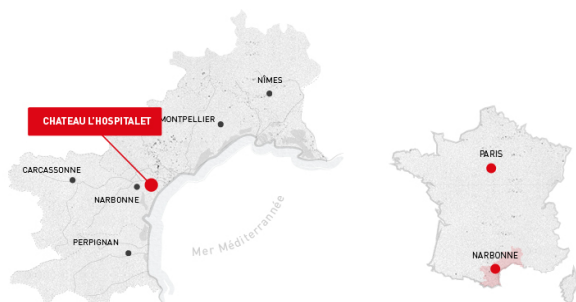
En bordure du littoral, le Château de l'Hospitalet surplombe la Méditerranée d'une centaine de mètres. Bénéficiant d'un climat méditerranéen semi aride, à variante hivernale douce, le vignoble dispose de conditions climatiques exceptionnelles : tant par la durée d'ensoleillement, les quantités de chaleur 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 générosité, la complexité aromatique, ainsi que la tonicité et la fraîcheur de cette cuvée : les sols marnocalcaires du Gargasien, au pied de la falaise, riches en fossiles, qui fournissent 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, qui permettent 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 culturales vérifiée par un organisme indépendant.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Ce vignoble a été conçu pour atteindre un niveau de qualité optimum : choix des ceps à la plantation, orientation des rangs Nord-Sud des rangs (meilleur captage de la lumière), taille qualitative (Cordon de Royat).

Les grappes sont récoltées manuellement à maturité optimale afin de préserver le potentiel qualitatif de la vendange. Les raisins sont refroidis à 8°C à l'arrivée au chai limitant ainsi le risque d'oxydation. Le Grenache, le Cinsault et le Mourvèdre sont pressurés délicatement en pressoir pneumatique et les jus de Syrah sont quant à eux obtenus par saignée. Dans les deux cas, aucune macération n'est réalisée ni dans le pressoir ni dans la cuve afin d'obtenir des jus limpides et de couleur pâle. On réalise un léger débourage à froid puis la fermentation alcoolique est enclenchée en cuve inox à une température de 15°C, le contrôle de la température est très important en raison de la grande clarté des moûts. Une partie des moûts de Grenache et de Syrah finissent leur fermentation alcoolique en barriques tandis que le Cinsault est maintenu en cuve inox. Au début du printemps, les différents cépages sont assemblés et mis en bouteille.



NOTES DE DEGUSTATION

Le Château l'Hospitalet Art de Vivre rosé est doté d'une belle robe brillante, d'un rose soutenu. Au nez, l'intensité du fruité met en avant des arômes complexes de fraises et de cerises, avec quelques notes de réglisse. L'ampleur et la rondeur étonnante en bouche sont équilibrées par la fraîcheur de cette cuvée. Vif et élégant, la finale persiste sur des notes de petits fruits rouges.

* ACCORD MET ET VIN *

A déguster à 12 °C avec de la cuisine méditerranéenne, des salades composées, ou encore pour accompagner des barbecues, des poissons grillés ou des plats épicés.