

CHÂTEAU L'HOSPITALET GRAND VIN

AOP La Clape

demeter

Esprit du lieu



Présentation

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 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, fournissent aux céps une alimentation en eau tout au long de l'été malgré l'absence de pluies estivales ; et les sols rouges méditerranéens du Barrémien formés sur les calcaires compacts gris bleutés conquis sur la garrigue, permettent l'élaboration de vins riches et concentrés. Les raisins sont issus de l'agriculture raisonnée, dans le respect de la démarche biodynamique Demeter.



Vinification & élevage

La date de récolte n'est déclenchée, cépage par cépage, que lorsque les raisins sont à maturité optimale et après dégustation quotidienne des baies. Les raisins récoltés à la main, font l'objet d'un pressurage pneumatique avec séparation des presses dès leur arrivée au chai. Après un léger débourage statique, le jus subit une fermentation alcoolique en barrique. Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. L'élevage en barrique dure entre 7 et 8 mois jusqu'à l'équinoxe du printemps avec des bâtonnages réguliers, pendant deux mois. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



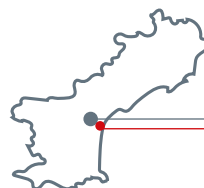
Notes de dégustation

Robe or, d'un jaune pâle. Le nez est puissant et frais aux arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche tels que la poire et le coin, senteurs de garrigue et d'anis, avec des notes de noisettes grillées. La bouche est d'une grande finesse et d'une belle minéralité, aux notes iodées avec des touches de poivre blanc et de silex. Beaucoup de fraîcheur en finale avec des notes de miel d'acacia.



Encépagement

Grenache blanc, Bourboulenc, Vermentino,



Narbonne

Château
l'Hospitalet

A déguster à 11°C avec des Noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.

www.gerard-bertrand.com/les-vins/chateau-lhospitalet-grand-vin-blanc



GÉRARD BERTRAND