

# L'HOSPITALITAS

AOP La Clape

Expérience ultime



## Présentation

Surplombant la Méditerranée d'une centaine de mètres, le vignoble du Château l'Hospitalet bénéficie de conditions climatiques exceptionnelles (climat méditerranéen semi-aride, à variante hivernale douce). La chaleur et l'ensoleillement, atténués par le gradient altitudinal, offrent des possibilités de maturation lente de septembre à octobre, favorables à l'expression aromatique et à la finesse des tannins. La parcelle Hospitalitas, située au cœur du vignoble, à la base d'une falaise de 30 mètres qui la protège du vent du Nord, bénéficie d'un microclimat. Le caractère exceptionnel de cette cuvée provient du fait que la parcelle est posée sur les deux terroirs qui composent notre vignoble : les sols marno-calcaires du Gargasien, riches en fossiles, qui fournissent aux ceps une alimentation en eau tout au long de l'été malgré l'absence de pluies estivales ; 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. L'assemblage de ces deux cépages confère à cette cuvée une belle expression aromatique, une tonicité et une remarquable aptitude à l'élevage, du fruit et de la rondeur.



## Vinification & élevage

Les raisins sont ramassés à la main et triés méticuleusement à leur arrivée au chai. Une partie de la Syrah est encuvée en grappe entières puis vinifiée en macération en grappes entières. L'autre part de la Syrah ainsi que les Mourvèdre sont égrappés puis vinifiés en macération traditionnelle de 15 jours à 3 semaines. Après écoulage des cuves et fermentation malolactique, les vins sont entonnés en barriques neuves pour un élevage de 12 mois environ.



## Notes de dégustation

Ce vin est doté d'une robe intense couleur pourpre, avec des reflets rouges. Son nez explosif, révèle des arômes de violette, de fruits mûrs, avec quelques notes toastées. Avec une attaque suave et envoûtante, la bouche très ample, se développe sur des tanins fondus, avec une grande puissance et une belle longueur. La sucrosité et la structure phénolique confèrent une structure remarquable à cette cuvée, apte à la garde.

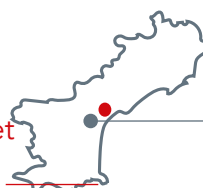
À déguster à 18°C sur des viandes rouges ou des volailles grillées, des plats en sauce ou encore des fromages affinés.



## Encépagement

Syrah, Mourvèdre

Château  
l'Hospitalet



Narbonne



GÉRARD BERTRAND