# Château L'Hospitalet Rouge, Grand Vin, Coteaux du Languedoc La Clape, Biodynamie




*Sur ce bout de terre caillouteuse, dominé par le vent et le soleil, s'agrippent de vieux ceps de syrah, grenache et mourvèdre. Une fois vinifié, le vin séjourne 12 à 16 mois en futs de chêne neuf.*

**Origine:** Le terroir est situé en bordure du littoral méditerranéen, surplombant la mer d'une centaine de mètres. Bénéficiant d'un climat méditerranéen semi-aride avec des hivers doux, le vignoble jouit d'un ensoleillement exceptionnel et d'une influence maritime qui tempère les écarts thermiques. Les sols, composés de marno-calcaires riches en fossiles et de sols rouges méditerranéens formés sur des calcaires compacts, contribuent à la complexité et à la finesse de ce vin.

**Encépagement:** 65 % syrah, 16% grenache, 19% mourvèdre

**Vinification:** Récolte manuelle suivie d'un tri minutieux. Les raisins sont ensuite éraflés et mis en cuves thermo-régulées pour une macération de 20 à 25 jours, chaque cépage étant vinifié séparément. Les vins sont transférés dans des barriques neuves de 225 litres pour un élevage de 12 à 16 mois, durant lequel un bâtonnage des lies fines est réalisé périodiquement pour enrichir le vin. Enfin, les meilleures barriques de chaque cépage sont sélectionnées et assemblées pour créer cette cuvée d'exception.

**Dégustation:** Il se distingue par son nez intense dominé par des arômes d'épices et de fruits rouges, notamment la fraise. En bouche, il présente des tannins soyeux et fins qui soulignent une fraîcheur fruitée, offrant une expérience de dégustation à la fois harmonieuse et structurée. Charme, harmonie et structure élégante sont au rendez-vous!

**Potentiel de garde:** 3-5 ans

**Température de service:** 16-18 °C

**Association mets:** Ce vin se marie à merveille avec une variété de plats méditerranéens. Il accompagne parfaitement les grillades, les ragoûts, les fromages affinés et les plats à base de champignons, rehaussant chaque bouchée par sa complexité et sa richesse aromatique.