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



Op dit stukje steenachtige grond, waar wind en zon de boventoon voeren, groeien oude wijnstokken van syrah, grenache en mourvèdre. Na de vinificatie rijpt de wijn 12 tot 16 maanden in nieuwe eikenhouten vaten.

Oorsprong: Het terroir ligt aan de Middellandse Zeekust, op ongeveer honderd meter boven de zee. Dankzij het semi-aride mediterrane klimaat met zachte winters geniet de wijngaard van uitzonderlijk veel zon en een maritieme invloed die de temperatuurschommelingen tempert. De bodems, bestaande uit fossielrijke mergel-kalksteen en rode mediterrane bodems gevormd op compacte kalksteen, dragen bij aan de complexiteit en finesse van deze wijn.

Druiven: 65 % syrah, 16% grenache, 19% mourvèdre

Vinificatie: Handmatige oogst gevolgd door een zorgvuldige selectie. De druiven worden vervolgens ontsteeld en in thermogeregelde tanks geplaatst voor een maceratie van 20 tot 25 dagen, waarbij elke druivensoort afzonderlijk wordt gevinifieerd. De wijnen worden overgebracht naar nieuwe vaten van 225 liter voor een rijping van 12 tot 16 maanden, waarbij periodiek een bâtonnage van de fijne droesem wordt uitgevoerd om de wijn te verrijken. Ten slotte worden de beste vaten van elke druivensoort geselecteerd en samengevoegd om deze uitzonderlijke cuvée te creëren.

Degustatie: Hij onderscheidt zich door zijn intense neus, gedomineerd door aroma's van kruiden en rode vruchten, met name aardbei. In de mond heeft hij zijdezachte en fijne tannines die een fruitige frisheid benadrukken, wat zorgt voor een harmonieuze en gestructureerde smaakbeleving. Charme, harmonie en elegante structuur zijn aanwezig!

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past uitstekend bij een verscheidenheid aan mediterrane gerechten. Hij past perfect bij gegrilde gerechten, stoofschotels, gerijpte kazen en gerechten op basis van paddenstoelen, en versterkt elke hap door zijn complexiteit en aromatische rijkdom.