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



Ce grand vin rassemble de la roussane, du vermentino, du viognier et du bourboulenc, des cépages cultivés sur un bout de rocher de la côte Narbonnaise. Le jeune vin mérite un vieillissement de 8 mois en barriques pour former une sublime harmonie.

Origine: Le terroir est marqué par ses sols caillouteux et son climat méditerranéen, offre des conditions idéales pour la viticulture. Les cailloux, emmagasinant la chaleur du jour pour la restituer la nuit, favorisent une maturation optimale des raisins. Les vents comme la Tramontane et la proximité de la mer apportent fraîcheur et équilibre.

Encépagement: 36% roussane,24% rolle, 10 viognier et 10% bourboulenc

Vinification: Il est vinifié à partir de raisins récoltés manuellement et pressés pneumatiquement, suivis d'une fermentation en barrique sous contrôle de température pour préserver les arômes. L'élevage dure entre 7 et 8 mois en barriques avec des bâtonnages réguliers, avant un léger collage et une mise en bouteille, ce qui confère au vin une grande finesse et une belle minéralité.

Dégustation: Nez puissant et frais doté d'agrumes, de notes de poire et de coing, parsemé de senteurs de garrigue et d'anis avec une touche de noisettes grillées. En bouche, il est fin avec une belle minéralité et une finale rappelant le miel d'acacia.

Potentiel de garde: 3-5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Il peut être servi en apéritif, sur un poisson en sauce ou une noix de Saint Jacques poêlée.