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



Deze geweldige wijn is een blend van Roussane, Vermentino, Viognier en Bourboulenc, druiven die op een stukje rots aan de kust van Narbonne worden verbouwd. De jonge wijn verdient een rijping van 8 maanden in vaten om een sublieme harmonie te bereiken.

Oorsprong: 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.

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

Vinificatie: Hij wordt gemaakt van handmatig geoogste druiven die pneumatisch worden geperst, gevolgd door een gisting in vaten onder temperatuurcontrole om de aroma's te behouden. De rijping duurt 7 tot 8 maanden in vaten met regelmatige bâtonnage, gevolgd door een lichte klaring en botteling, wat de wijn een grote finesse en een mooie mineraliteit geeft.

Degustatie: Krachtige en frisse neus van citrusfruit, peer, kweepeer, aroma's van mediterrane kruiden, anijs en een vleugje geroosterde hazelnoot. In de mond vertoont hij veel finesse en mineraliteit met een fijne afdronk van acacia honing.

Bewaarpotentieel: 3-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Lekker als aperitief, maar eveneens bij visgerechten in saus of bij gebakken Sint-Jakobsvruchten.