L'Hospitalitas, Coteaux du Languedoc La Clape, Gérard Bertrand



L'Hospitalitas, gelegen op een perceel van 3 hectare dat wordt beschermd door een 30 meter hoge klif, dankt zijn originaliteit aan een uniek mediterraan microklimaat, waar de zee en de wind een uitzonderlijk terroir hebben gevormd. Deze wijn, afkomstig uit de biodynamische landbouw, belichaamt de filosofie van Château l'Hospitalet Wine Resort: de mediterrane levensstijl, tussen luxe, harmonie en respect voor de natuur. Door de kracht van de mergel-kalkbodems te combineren met de mineraliteit van de rode bodems, biedt hij een zeldzame spanning tussen elegantie en kracht, geprezen als een van de beste rode wijnen ter wereld.

Oorsprong: Deze wijngaard ligt in het hart van La Clape en profiteert van een semi-aride mediterraan klimaat, getemperd door de hoogte en de nabijheid van de zee. De mergel-kalkbodems van het Gargasien en de rode bodems van het Barremien, rijk aan fossielen, zorgen voor een optimale watervoorziening en een uitzonderlijke aromatische concentratie van de druivensoorten.

Druiven: syrah (50 %), mourvèdre (40 %), grenache (10 %).

Vinificatie: De druiven worden zorgvuldig gesorteerd en apart gevinifieerd: de syrah ondergaat een koolzuurmaceratie (15 dagen), de mourvèdre en de grenache een traditionele maceratie (3 weken). Door 12 maanden rijping in nieuwe Bordeaux-vaten, met bâtonnage van de fijne droesem, wordt de complexiteit en rondheid verfijnd.

Degustatie: De intense paarse kleur met rode reflecties onthult een explosieve neus van viooltjes, rijp fruit en geroosterde tonen. In de mond ontvouwt de zachte en betoverende aanzet smeltende tannines, een grote kracht en een ziltige, lange en aanhoudende afdronk.

Bewaarpotentieel: 5-8 jaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Deze bewaarwijn met een opmerkelijke structuur past goed bij gegrild rood vlees, wild of smaakvolle mediterrane gerechten, zoals gekruide eendenborst of lamsfilet in een kruidenkorst.