



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

CHATEAU L'HOSPITALET

● Grand Vin



Robe : or d'un jaune pale

Nez : puissant et frais : arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche (poire et coin), senteurs de garrigue et d'anis,

Bouche : finesse et belle minéralité, notes iodées avec des touches de poivre blanc et de silex. Beaucoup de fraîcheur en finale avec des notes de miel d'acacia

Gastronomie : avec des noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif

Garde : 3 à 10 ans

Service : autour de 10°

Appellation
AOP la Clape

Localisation et superficie
Narbonne (11) - 82 ha

Cépage(s)
Rolle, roussanne, viognier, bourboulenc

Sol(s)
Marno-calcaires riches en fossiles

Viticulture
Agriculture biodynamique

Vinification et élevage
Elevage en barrique dure entre 7 et 8 mois jusqu'à l'équinoxe de Printemps avec des bâtonnages réguliers

