

CHÂTEAU L'HOSPITALET ART COLLECTION

« BACK TO KOSMOS » KONGO – 2021

AOP La Clape

demeter

Esprit du lieu



Présentation

En bordure du littoral, le Château de l'Hospitalet surplombe la Méditerranée d'une centaine de mètres. Bénéficiant d'un climat méditerranéen semi aride, à variante hivernale douce, le vignoble dispose de conditions climatiques exceptionnelles : la chaleur et le soleil méditerranéens sont atténués par l'altitude, ce qui permet une maturation lente des raisins, condition idéale pour une belle expression aromatique des vins et des tannins.

Cette cuvée Art Collection est issue d'une sélection parcellaire qui met en lumière dans cette édition 2024, une œuvre de Cyril Phan, connu sous le nom d'artiste Kongo, au style vibrant et coloré à l'image des paysages du Sud de la France qui bordent la Méditerranée. Visionnaire, il a su fusionner l'art urbain et contemporain, une ode aux traditions et à la culture que l'on retrouve dans cette peinture " Back to Kosmos ".



Vinification & élevage

Cueillir des raisins sains et mûrs est une étape primordiale pour atteindre un haut niveau de qualité. La récolte est manuelle, les raisins sont conduits au chai en comporte dans l'heure qui suit. Les raisins sont triés puis éraflés avant d'être mis en cuve thermorégulée. Chaque cépage est vinifié séparément. La durée de macération est de l'ordre de 20 à 25 jours. À la fin de l'hiver, les vins sont transférés dans des barriques neuves de 225 litres pour un séjour oscillant entre 12 et 16 mois, dans le magnifique chai de l'Hospitalet, aux 2000 barriques. Un bâtonnage des lies fines est réalisé périodiquement. Les meilleures barriques de chaque cépage sont sélectionnées et assemblées pour élaborer cette cuvée.



Notes de dégustation

La robe est rouge foncé.
Le nez, relève des arômes de cassis et de garrigue que complètent des notes de tapenade.
La bouche dévoile d'intenses arômes de fruits rouges mûrs et de subtiles notes d'épices.
Cette cuvée est dotée de tanins soyeux et fins soulignant une belle fraîcheur fruitée.
La finale est longue empyreumatique avec des notes toastées.

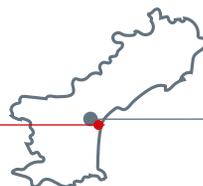
A servir à 16°C avec un carré d'agneau, du gibier à plume ou des fromages affinés



Encépagement

Syrah, Grenache noir, Carignan, Cinsault et Mourvèdre

Château
l'Hospitalet



Narbonne

