

LA DAME DE L'HOSPITAL

A.O.C. GRAVES ROUGE



A l'image des plus Grands Crus du Bordelais, le Château de l'HOSPITAL, situé à Portets (24 km au Sud de Bordeaux), au cœur de l'appellation contrôlée des Graves, possède tout à la fois un passé prestigieux et un terroir de haute qualité viticole.

Au début du XVIIIème siècle, il constituait le « bien de campagne » de Jacques de l'Hospital, Conseiller du Roy. Le domaine possédait ses vaisseaux vinaires et fabriquait ses propres barriques. Jean-Jacques Fournier de la Chapelle, haut et puissant seigneur, conseiller du Roy, **fit édifier en 1787 l'actuel château** qu'il baptisa « de l'HOSPITAL » en l'honneur de son épouse, Anne Catherine de l'Hospital, fille de Jacques de l'Hospital.

Témoin remarquable d'une longue histoire, le **Château, classé monument historique depuis août 1973** est une superbe expression du style néo-classique parvenu à son apogée et témoigne de l'harmonie et du raffinement du XVIIIème siècle. Alphonse de Lamartine fit plusieurs séjours où il trouva l'inspiration pour quelques-uns de ses célèbres ouvrages.

La demeure historique, longtemps restée à l'abandon a été rachetée en 2012 par un couple de la région. Ce dernier a eu un véritable coup de cœur pour la propriété et s'attache désormais à rénover, meubler et décorer l'édifice et son parc afin qu'il puisse accueillir des hôtes et des relations professionnelles dans un cadre agréable ; et à redonner au vignoble son éclat passé et ses lettres de noblesse.

LA DAME DE L'HOSPITAL

A.O.C. GRAVES ROUGE

Millésime 2012

FICHE

TECHNIQUE

<u>APPELLATION</u>	:	A.O.C. Graves Rouge
<u>SUPERFICIE</u>	:	8 hectares
<u>ENCEPAGEMENT</u>	:	90 % Merlot Noir – 10 % Cabernet Sauvignon
<u>DENSITE</u>	:	5.500 pieds/ha
<u>SOLS</u>	:	Particularités : petites et grosses graves reposant sur un sous-sol argilo-calcaire.
<u>VENDANGES</u>	:	Les raisins ont été récoltés fin septembre, sans pourritures
<u>RENDEMENT</u>	:	40 hectolitres/ha
<u>VINIFICATION</u>	:	Vinification à basse température en cuve inox. Cuvaision de 15 à 21 jours.
<u>ELEVAGE</u>	:	30 % en barriques pendant 12 mois. Puis mise en bouteille.
<u>PRODUCTION</u>	:	45.000 bouteilles
<u>DEGUSTATION</u>	:	Robe de couleur pourpre Nez fruits rouges et légèrement toastés Attaque souple, bouche ronde avec de la sucrosité
<u>ADRESSE</u>	:	SCEA Château de l'Hospital, lieu-dit l'Hospital, 33640 Portets
<u>CONTACT</u>	:	chateau.hospital@gmail.com Tél. 05.56.67.54.73 – Mobile. 06.70.47.97.50 - Fax. 05.56.32.51.47