



APPELLATION : A.O.C. Graves Rouge

SUPERFICIE : 18 hectares au total dont 10 hectares pour ce vin

ENCEPAGEMENT : 95 % Merlot Noir – 5 % Cabernet-Sauvignon

DENSITE : 5.500 pieds/ha



SOLS : Très beau terroir de graves argileuses reposant sur un sous-sol calcaire.

MODE DE CULTURE : Sans herbicides, ni pesticides – **en cours de certification Bio**

VENDANGES : Les raisins du Château de L'Hospital ont été récoltés du 25 Septembre au 18 Octobre 2012, juste avant les pluies et à pleine maturité.

RENDEMENT : 40 hectolitres/ha



VINIFICATION : Les raisins sont éraflés et très légèrement foulés avant la mise en cuves inox thermorégulées. La cuvaison dure de 15 à 21 jours, selon les cépages et les lots récoltés.

ELEVAGE : L'élevage en barrique de 300 litres dure 12 mois, chaque cépage étant élevé séparément. Les barriques sont renouvelées à 30% chaque année.

PRODUCTION : 65 000 bouteilles _ mise en bouteille le 5 mars 2014



DEGUSTATION : Derrière une belle robe grenat à reflets vifs, le bouquet se révèle frais, avec des jolies notes de fruits rouges. Rond et soyeux en bouche, c'est un vin au caractère fruité croquant et au charme immédiat.

MEDAILLES :

Or Guide Gilbert & Gaillard – 2016

Trophée des Grands Crus de Graves



CHATEAU DE **L'HOSPITAL**

GRAVES
APPELLATION GRAVES CONTRÔLÉE
2012

Monsieur Fournier de la Chapelle, haut et puissant seigneur, conseiller du Roy, fit édifier en 1787 l'actuel château baptisé de L'HOSPITAL, en l'honneur de son épouse Anne Catherine de l'Hospital (LA DAME DE L'HOSPITAL).

Aujourd'hui, le nouveau propriétaire s'attache à rénover la propriété et redonner à ses vins leur lustre d'antan, grâce à une agriculture qui renoue avec la nature, sans herbicides, ni pesticides.

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHATEAU DE L'HOSPITAL - 33640 PORTETS
PRODUIT DE FRANCE

14%vol.



VINS CERTIFIÉS PAR LE VITICULTEUR

75cl

CONTIENT : SULFITES
ENTHÄLT SULFITE
CONTAINS SULPHITES
INDEHOLDER SULFITTER
SISALTÄÄ SULFIITTEJÄ

S02



LHG012