



APPELLATION : A.O.C. Graves Rouge

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

ENCEPAGEMENT : 65 % Merlot – 33 % Cabernet-Sauvignon – 2% Petit-Verdot

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 de l'Hospital ont été récoltés du 21 Septembre au 2 Octobre 2016, 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 : 55 000 bouteilles_ mise en bouteille le 3 mai 2018.



DEGUSTATION : Belle robe rouge. Nez fin et complexe aux notes de fruits mûrs. En bouche, on retrouve les fruits mûrs et les tannins raffinés apportent de la structure et de l'ampleur. Belle longueur en bouche.

MEDAILLES :

Or Concours Vinalies Nationales 2018



CHÂTEAU DE L'HOSPITAL

GRAVES

APPELLATION GRAVES CONTRÔLÉE
2016

Classé monument historique, le Château de l'Hospital possède tout à la fois un passé prestigieux et un terroir de haute qualité viticole.

Ce millésime 2016 se caractérise par une belle robe rouge, un nez de fruit mûrs (cassis, griottes) et une bouche ample avec des tanins raffinés.

Vin issu de raisin en conversion vers l'agriculture biologique

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHÂTEAU DE L'HOSPITAL - 33640 PORTETS

PRODUIT DE FRANCE

13,5%vol.

75cl

CONTIENT : SULFITES
ENTHÄLT SULFITE
CONTAINS SULPHITES
INDEHOLDER SULFITTER
SISALTÄÄ SULFIITTEJÄ



LHR16