

# Gérard Bertrand

## Château L'Hospitalet La Réserve



**Producent:** Gérard Bertrand

**Land:** Frankrike

**Region:** Coteaux du Languedoc la Clape

**Alkoholhalt:** 14,5 %

**Utseende:** Djup blårod färg

**Doft:** Kryddig, druvtypisk doft med inslag av fat, björnbär, viol, vitpeppar, charkuterier och lagerblad.

**Smak:** Smaken är mjuk och fyllig med toner av mörka bär, lakrits, katrinplommon och en viss kryddighet. Vinet har en rostad fatkaraktär som bidrar till en komplex smak.

**Druvor:** Syrah 60% Grenache 30% Mourvedre 10%

**Serveringstemperatur:** 16-18 grader

**Passar till:** Lamm, nöt och viltkött, ett bra vin till höstens grytor och stekar. Vinet passar även bra till hårdostar.

**Om Producenten:** Gérard Bertrand, som driver vinhuset med samma namn, tog över familjegården från sin far 1987. 2011 blev Gérard Bertrand utsett av The Wine Enthusiast som "The European winery of the year". Gérard Bertrand är den ledande franska producenten av ekologiska viner. Gérard Bertrands mål är att genom sin breda portfölj av kvalitetsviner dela sin passion för "L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD" med konsumenter världen över. En passion för medelhavets livsstil och dess rikedom och mångfald av historia, gastronomi och konst.

**Om produkten:** Druvorna skördas för hand vid optimal mognad. De tre olika druvsorterna är vinifierade i stältankar var och en för sig, innan de blandas och lagras på 225 liter stora ekfat i 12 månader.