

# WARD WINES

Viner med kvalitet, ursprung och personlighet

## Château l'Hospitalet La Réserve Rouge



**Producent:** Gerard Bertrand

**Ursprung:** Frankrike, Languedoc, La Clape

**Druvor:** Grenache, Syrah, Mourvèdre

**Alkoholhalt:** 14,5 %

**Karaktär:** Nyanserat och fruktigt vin med rostad fatkaraktär, inslag av mörka bär, katrinplommon, lagerblad, peppar, kaffe och svarta oliver

**Passar till:** Ett bra vin till arbetade grytor och stekar av lamm, nö- och viltkött. Vinet passar även bra till hårdostar.

**Lagring & vinifiering:** Druvorna är plockade för hand när de har uppnått optimal mognad och bärs till vineriet i små träbehållare. Druvorna avstjälkas och får jäsa i temperaturkontrollerade ståltankar i 20 till 25 dagar. De olika druvsorterna vinifieras separat. När vintern är slut blandas vinet och tappas på 225 liter stora ekfat där det får lagras i 12 månader innan buteljering.

**Om producenten:** Gérard Bertrand, som driver vinhuset med samma namn, är uppvuxen på en vingård i Corbières i södra Frankrike men startade sin karriär som rugbyspelare på elitnivå. När hans far dog 1987 så tog Gérard över familjegården och har sedan dess förvärvat ett antal egendomar runt om i södra Frankrike. Hans mål är att dela sin passion för "L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD" med konsumenterna världen över. En passion för medelhavets livsstil och dess rikedom och mångfald av historia, gastronomi och konst.

**Hållbarhet:** Gérard Bertrand är den ledande franska producenten av ekologiska viner, och Gérard är personligen mycket engagerad i hållbar utveckling och miljöfrågor. Hans mål är att alla hans femton vingårdar ska vara ekologiskt klassificerade inom fem år.

**Visste du att?** Årgång 2011 av L'Hospitalet Rouge serverades till varmrätten vid Nobelmiddagen 2013.

**Utmärkelser:** 2011 blev Gérard Bertrand utsett av The Wine Enthusiast som "The European winery of the year"