



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT 2010



- **Cuvée** : Château Hostens-Picant
- **Appellation** : Sainte Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 56% merlot - 44% cabernet franc
- **Vinification/élevage** : Vinification en cuves inox. Élevage en barriques pendant 10 à 12 mois
- **Âge des vignes** : 15 à 20 ans
- **Rendement** : 35 à 40 hectolitres par hectares
- **Potentiel de garde** : 10 à 15 ans
- **Température de service** : 16 -17 degrés
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, navarin d'agneau, Confit de canard, livarot, etc.

Le Château Hostens-Picant rouge est la marque du Château Hostens-Picant. Il est réalisé avec le plus grand soin. Il s'agit d'une sélection parcellaire orientée vers les vieilles vignes. Son terroir et son élaboration lui permettent de vieillir dans les meilleures conditions. Il est présent dans de nombreux endroits d'excellence.

Dégustation :

La robe du Château Hostens-Picant 2010 est d'un rouge sombre aux reflets brillants.

Dès le premier nez, le millésime solaire se fait sentir avec des notes de prunes, de mirabelles, puis des notes de fruits rouges telles que la fraise et la framboise.

L'attaque soyeuse, laisse place ensuite à une trame tannique à la fois fraîche et veloutée.

La finale de ce vin lui confère un style classique, avec beaucoup de fraîcheur et une bonne longueur.

Son potentiel de garde est de l'ordre d'une quinzaine d'années.

Prévoir de le carafier une à deux heures avant de le servir à une température de 14-16°C.

Revue de presse :

- Guide la Revue du Vin de France : 15.5