



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT 2011



- **Cuvée** : Château Hostens-Picant
- **Appellation** : Sainte Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 70% merlot - 30% 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 :

Ses délicieux arômes de grenadine, de groseille et de fraise ainsi que sa belle couleur pourpre font de ce vin un vrai vin de plaisir. Cette sensation se retrouve aussi au travers une structure tannique suave et douce, à la finale fraîche et fruitée.

Reuves de presse :

- Guide la Revue du Vin de France 2017 : 16