



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT 2012



- **Cuvée** : Château Hostens-Picant
- **Appellation** : Sainte Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 60% merlot - 40% 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 :

Sa belle robe pourpre aux reflets carmin précède un doux parfum d'épices orientales et de groseilles. Après quelques minutes d'aération, les épices laissent la place à des notes de pivoine et de framboises. La douceur de son attaque tranche avec sa trame franche, droite et élancée. Sa finale fraîche est typique des beaux plateaux calcaires de la région. Son potentiel de garde est d'une dizaine d'année, il faut prévoir un petit passage en carafe d'une demi-heure avant de le servir.

Revue de presse :

- Bettane & Desseauve 2017: 15
- Journaliste britannique Jancis Robinson : 15.5