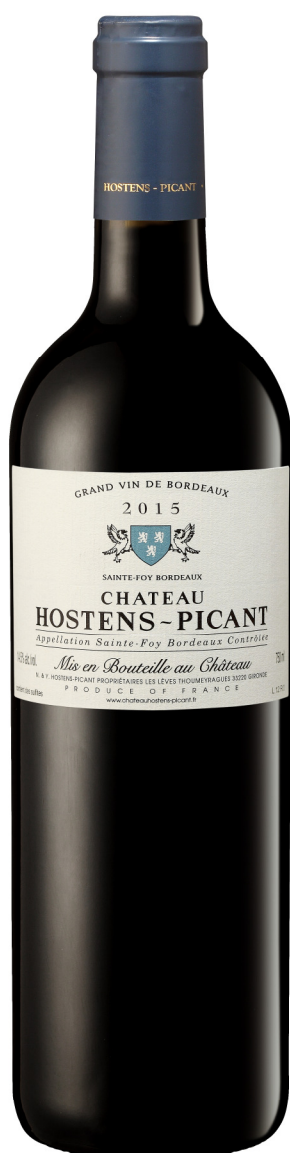




CHÂTEAU HOSTENS-PICANT 2015



- **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 :

Hostens-picant 2015 dévoile une robe carmin aux reflets pourpres. Son nez est intense, expressif, sur des notes de mûre, de framboise avec une pointe de vanille et de piments rouges. Son attaque est nette, franche suivie d'une trame tannique élégante et déjà magnifiquement enrobée. Sa finale toute en fraîcheur est d'une belle longueur laissant présager un bon potentiel de garde d'une dizaine d'année.

Revue de presse :

- Bettane+Dessève : 90
- Journaliste britannique Jancis Robinson : 15,5
- Journaliste britannique Tim Atkin : 91