



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT 2014



- **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 :

Sa robe rouge carmin possède des reflets pourpres brillants. Au premier nez, il laisse apparaître d'intenses notes de réglisse, d'iris et de mûre sauvage. Puis après quelques minutes d'aération, il dégage de doux arômes d'épices et de fumée froide. L'attaque est franche suivi par une trame tannique à la fois douce et encore serrée. La finale fraîche, telle une corbeille de fruits frais, laisse deviner la grandeur de son terroir calcaire.

Revue de presse :

- Journaliste américain James Suckling : 91-92
- Wine Spectator Magazine: 89-92
- Le Figaro Magazine: 15
- Journaliste britannique Jancis Robinson : 16
- Journaliste britannique Tim Atkin : 89
- Médaille d'Or Concours de Bordeaux 2017