



## CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE VALENTINE 2013

---



- **Cuvée** : Cuvée Valentine
- **Appellation** : Sainte-Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 75% merlot - 25% cabernet franc
- **Vinification/élevage** : Fermentation en cuves inox. Élevage en fûts pendant 6 à 8 mois.
- **Âge des vignes** : 10 à 15 ans
- **Rendement** : 45 hectolitres par hectares
- **Potentiel de garde** : 6 à 8 ans
- **Température de service** : 16 -18 degrés
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, agneau braisé, plats végétariens.

**Cuvée Valentine** est la dernière création du Château Hostens-Picant. Il a été nommé en l'honneur de la fille des propriétaires, Valentine, qui a rejoint le vignoble en 2013. Il s'agit d'un vin à la structure très agréable, à la fois frais et élégant.

### **Dégustation :**

Son premier nez de framboises et groseilles laisse place après quelques instants d'aération à de délicates notes de cerises et de paprika.

La suavité de son attaque en bouche précède une trame tannique pleine de fraîcheur. Sa finale raffinée est typique de ce grand terroir calcaire.