



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE VALENTINE 2014



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

La robe est d'un rouge sombre accompagné de reflets violets.

La palette aromatique laisse entrevoir dans un premier temps une expression de fruits noirs tels que la myrtille, le cassis, qui succède aux épices et à la griotte. La bouche se montre dès l'attaque très ample et toute en rondeur, synonyme d'une matière bien mure, avec des tanins fins et élégants.

Revue de presse :

- Médaille d'Or concours de Bordeaux 2017