



Château Hostens-Picant Cuvée d'Exception Lvcvllvs 2011

Le Château Hostens-Picant rouge Cuvée d'Exception Lvcvllvs 2011 a fait l'objet d'une élaboration parfaitement attentive qui inclue les facteurs suivants :

Vignoble & cépages :

Le vignoble est entretenu avec un soin particulier et une taille très courte est pratiquée pour obtenir de petits rendements. Seuls des apports organiques sont effectués, nous n'employons aucun produit chimique. La vigne fait l'objet d'effeuillage et de vendanges vertes. Pour la Cuvée d'exception Lvcvllvs nous faisons une sélection parcellaire orientée vers les vieilles vignes. Les cépages utilisés pour l'assemblage de ce vin sont : Merlot (90 %) - Cabernet Franc (10 %)
Le rendement est de 28 hectolitres/HA

Vendange :

La vendange est faite manuellement et est suivie d'un tri sélectif.

Vinification :

La vendange est entreposée dans des cuves inox avec thermo- régulation permettant de bonnes extractions. Ces cuves sont également toutes équipées de dispositif de micro-oxygénation. Des saignées seront pratiquées si cela s'avère nécessaire. La fermentation alcoolique est faite dans ces cuves. Par contre la fermentation malo-lactique est faite dans des fûts de chêne neufs, par cépage séparé, et sera suivi d'un élevage de 18 mois. A la fin de cet élevage, l'assemblage final interviendra. Avant la mise en bouteilles, le vin aura un collage très léger aux blancs d'œufs et ne sera pas filtré.

Dégustation :

R : La robe pourpre de ce Lucullus 2011 laisse transparaître des reflets violines.

N : Les premiers arômes de mûre, de framboise, de réglisse précède des notes d'iris et de fèves tonka.

B : La rondeur de son attaque, suivi de sa belle trame tannique donne un Lucullus à l'élégance raffinée typique de ce millésime classique.

Sa belle fermeté en finale ainsi que sa fraîcheur calcaire laissent présager à cette cuvée un beau potentiel de garde d'une dizaine d'année.

A carafier une à deux heures avant de le servir.

Recommandé avec :

Malgré sa jeunesse, ce vin est déjà très enjôleur et peut être bu sur des viandes goûteuses et saignantes, un agneau printanier ou des fromages demi-secs mais sera aussi le compagnon de choix pour une cuisine gastronomique.