



## **Château Hostens-Picant “Cuvée d'Exception Lvcvllvs 2012”**

Le Château Hostens-Picant rouge Cuvée d'exception Lvcvllvs 2012 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 (80 %) - Cabernet Franc (20 %)  
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 :** Ce Lucullus 2012 possède une robe d'un pourpre profond aux reflets brillants.

**N :** Dès les premiers instants, son intensité aromatique est typique du millésime avec des arômes entêtants de pivoine, de mûre, de cassis soutenus par des notes de vanille et d'iris.

**B :** Sa bouche présente une attaque franche ainsi qu'une structure tannique enrobée, longiligne aux délicieuses notes de réglisse et de fleurs.

On reconnaît la signature de ce grand terroir calcaire par la finale aristocratique aux tanins poudreux rafraîchissants.

Il est conseillé de le carafer une heure afin de lui permettre d'exprimer tout son potentiel dès sa prime jeunesse.

Son potentiel de garde est d'une dizaine d'années.

### **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.

SCEA CHATEAU HOSTENS-PICANT- Grangeneuve Nord – 33220 Les Lèves et Thoumeyragues - France  
RCS LIBOURNE 339 300 873

Téléphone +33 5 57 46 38 11 – Fax +33 5 57 46 26 23

Site web : [www.chateauhostens-picant.fr](http://www.chateauhostens-picant.fr) – E.mail : [chateauhp@gmail.com](mailto:chateauhp@gmail.com)