



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE D'EXCEPTION LUCULLUS 2014



- **Cuvée** : Cuvée d'Exception Lucullus
- **Appellation** : Sainte Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 80% merlot - 20% cabernet franc
- **Vinification/élevage** : Vinification en cuves bois de 65 hectolitres. Fermentation malo-lactique en barriques-Élevage en barriques pendant 12 à 15 mois
- **Âge des vignes** : 20 à 25 ans
- **Rendement** : 30 hectolitres par hectares
- **Potentiel de garde** : 20+ ans
- **Température de service** : 16 -17 degrés
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, fromages demi secs, cuisine gastronomique

Lucullus est la Cuvée d'Exception du Château Hostens-Picant. Il est élaboré avec le plus grand soin. Il s'agit d'une sélection parcellaire orientée vers les meilleures parcelles de calcaires du vignoble. Il est présent dans de nombreux endroits d'excellence.

Dégustation :

Ce vin dévoile un nez intense de cerises noires, de réglisse, relevé par des notes d'iris. Sa bouche au premier abord est caressante, suave, puis elle déroule une trame tannique dense et pleine, à la belle finale crayeuse et réglissée.

Revue de presse :

- Guide Bettane & Desseauve 2017: 15.5
- la Revue du Vin de France de juin 2015 : 15-16
- Médaille d'Or au concours de Bordeaux 2016
- Journaliste américain James Suckling : 91
- Journaliste britannique Jancis Robinson : 16.5
- Journaliste britannique Tim Atkin : 92
- Médaille d'or au Concours «SAKURA» Japan Women's Wine Awards 2017
- Article dans la revue Cuisine et vins de France d'avril-mai 2017
- Coup de Coeur au festival de Wuhan 2016