



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE D'EXCEPTION LUCULLUS 2015



- **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 :

La robe de ce Lucullus 2015 est sombre presque noire ! Dès l'ouverture, le bouquet est chatoyant, avec des arômes de reine Claude, de moka et de réglisse. Puis après une légère aération, des notes d'épices viennent accompagnées les olives noires et la mûre sauvage. En bouche, toute la puissance solaire du millésime est là avec une attaque charnue, un milieu de Bouche plein et dense.

Mais la magie de ce plateau calcaire apparaît dans sa deuxième partie de Bouche avec une finale minérale presque interminable.

Le potentiel de garde de ce millésime est d'une vingtaine d'année.

Revue de presse :

- Bettane & Desseauve: 16
- Journaliste américain James Suckling: 92-93
- Journaliste britannique Jancis Robinson: 16.5
- Vinous magazine, Antonio Galloni : 89-91
- Médaille d'Or concours de Bordeaux 2017