



Château Hostens-Picant blanc 2011 “Cuvée des Demoiselles”

Le Château Hostens-Picant blanc Cuvée des Demoiselles 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 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. Dans le cas présent quand il s’agit de Cuvée, nous faisons une sélection parcellaire orientée vers les vieilles vignes, 25 ans de moyenne d’âge.

Les cépages utilisés pour l’assemblage de ce vin sont :

Sémillon (40 %) - Sauvignon (55 %) - Muscadelle (5 %).

Le rendement est de 35 Hectolitres/HA

Vendange :

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

Vinification :

Nous effectuons une macération pelliculaire de 6 heures, suivie d’un pressurage doux. La fermentation est faite en fûts de chêne neufs à 22°.

Elle sera suivie d’un élevage sur lies fines avec bâtonnages pendant une période de 8 mois. L’élevage se fait par cépage séparé et l’assemblage final n’intervient qu’au terme de la période d’élevage.

Ce cycle d’élevage en barriques apporte au vin une structure très agréable et lui permet de vieillir dans de très bonnes conditions.

Dégustation :

O & N : Sa robe jaune pâle aux reflets anisés laisse présager la jeunesse de ce vin.

La fraîcheur du millésime se ressent dès le premier nez avec des notes de chèvrefeuille, de citron mûr et de pêche blanche.

B : En bouche, ce vin possède un bel équilibre entre l’acidité et la douceur de l’élevage, mais aussi une délicieuse finale minérale rafraîchissante.

A déguster à 12°C.

Recommandé avec :

Ce vin accompagne à merveille les grands poissons blancs et les volailles à la crème.

Poissons en sauce, charcuterie, abats, tripes, andouillettes, curry de volaille ou d’agneau, fromage de chèvre et de brebis, vieux parmesan.