



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE DES DEMOISELLES 2014



- **Cuvée** : Cuvée des Demoiselles
- **Appellation** : Sainte Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire - silex
- **Cépages** : 50 % Sauvignon - 40% Sémillon
- 10% Muscadelle
- **Vinification/élevage** : Fermentation alcoolique en barriques. Élevage en barriques de 400 litres pendant 9 à 10 mois. Élevage sur lies et bâtonnages.
- **Âge des vignes** : 10 à 15 ans
- **Rendement** : 35 à 40 hectolitres par hectare
- **Potentiel de garde** : 7 à 10 ans
- **Température de service** : 12-13 degrés
- **Accords mets-vins** : Viandes blanches, blanquette de veau, Coquillages Saint-Jacques, poissons en sauce, fromages, etc

La Cuvée des Demoiselles est le blanc signature du Château Hostens-Picant. Il s'agit d'une sélection parcellaire orientée vers les meilleurs terroirs argilo-calcaires et argilo-silex du vignoble. Il est souvent reconnu comme étant l'un des meilleurs blancs du Bordelais. Il est réalisé avec le plus grand soin. Son cycle d'élevage en barriques apporte au vin une structure très agréable et lui permet de vieillir dans de très bonnes conditions. Il est présent dans de nombreux endroits d'excellence.

Dégustation :

La noblesse du calcaire transpire dans sa bouche saline, fraîche tout en élégance. Des notes d'écorce de pamplemousse, de lilas, de groseille verte rendent ce vin envoûtant.

Revue de presse :

- Journaliste Bernard Burtschy pour le magazine Le Figaro : 15
- Journaliste américain Antonio Galloni pour le magazine Vinous : 91
- Journaliste américain James Suckling : 91
- Journaliste britannique Tim Atkin : 89
- Journaliste britannique Jancis Robinson : 16.5
- Guide de la Revue du Vin de France 2017 : 16
- Médaille d'argent au Concours «SAKURA» Japan Women's Wine Awards 2017
- Médaille d'Argent au concours Elle à Table de 2016