



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE DES DEMOISELLES 2015



- **Cuvée** : Cuvée des Demoiselles
- **Appellation** : Sainte Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire - silex
- **Cépages** : 60% Sauvignon and 40% Sémillon
- **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 :

Sa robe est jaune pâle aux reflets verts brillants. Ce « Demoiselles » 2015 possède un bouquet aromatique intense de fruits exotiques, de jasmin et d'ananas victoria. En bouche, la puissance solaire du millésime se retrouve au travers sa texture suave, enrobée mais ses origines argilo-calcaires lui confèrent une finale fraîche et minérale. Sa richesse lui permet d'envisager un potentiel de garde d'une bonne dizaine d'année.

Revue de presse :

- Journaliste américain Antonio Galloni pour le magazine *Vinous* : 91
- Journaliste américain James Suckling : 91
- Journaliste britannique Tim Atkin : 93
- Journaliste britannique Jancis Robinson : 16.5