



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE DES DEMOISELLES 2016



- **Cuvée** : Cuvée des Demoiselles
- **Appellation** : Sainte Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire - silex
- **Cépages** : 55 % Sauvignon - 40% Sémillon - 5% 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 :

Sa belle robe jaune claire aux reflets brillants évoque la jeunesse de ce vin.

Après un premier nez d'aubépine, de mirabelle et de fruits exotiques, il dévoile un caractère plus minéral avec des notes de pierres à fusil.

En Bouche, l'attaque est franche, nette, avec une trame déjà très enrobée pleine de vivacité et de puissance solaire. Le plateau calcaire apporte tout l'équilibre nécessaire à ce vin dans ce grand millésime.

Ce vin sera accessible dès sa prime jeunesse mais il a surtout un magnifique potentiel de garde d'une dizaine années.

Revue de presse :

- Journaliste américain James Suckling : 91
- Journaliste britannique Tim Atkin : 91