



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE DES DEMOISELLES 2017



- **Cuvée** : Cuvée des Demoiselles
- **Appellation** : Sainte Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire - silex
- **Cépages** : 62% sémillon, 37% sauvignon et 1% 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.