



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE DES DEMOISELLES 2018



- **Cuvée** : Cuvée des Demoiselles
- **Appellation** : Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire - silex
- **Cépages** : 65 % Sauvignon - 30% 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 :

Les sauvignons présentent une gamme aromatique guidée par des notes très mûres d'agrumes et de fleurs blanches. Les sémillons, qui s'acclimatent particulièrement bien sur les sols argilo-calcaires, ne sont pas lourds et sont dominés par les fruits à noyau et les notes tropicales.

Revue de presse :

- Figaro magazine: 16
- James Suckling, journaliste US : 89-90
- Lisa Perrotti, Wine Advocate, magazine US : 90-92