



Château Hostens-Picant Cuvée d'Exception LVCVLLVS 2010

Le Château Hostens-Picant rouge Cuvée d'exception Lvcvllvs 2010 a fait l'objet d'une élaboration parfaitement attentive qui inclue les facteurs suivants :

Vignoble & cépages :

Le vignoble est entretenu avec un soin particulier et une taille très courte est pratiquée pour obtenir de petits rendements. Seuls des apports organiques sont effectués, nous n'employons aucun produit chimique. La vigne fait l'objet d'effeuillage et de vendanges vertes. Pour la Cuvée d'exception Lvcvllvs nous faisons une sélection parcellaire orientée vers les vieilles vignes. Les cépages utilisés pour l'assemblage de ce vin sont : Merlot (80 %) - Cabernet Franc (20 %)
Le rendement est de 28 hectolitres/HA

Vendange :

La vendange est faite manuellement et est suivie d'un tri sélectif.

Vinification :

La vendange est entreposée dans des cuves inox avec thermo-régulation permettant de bonnes extractions. Ces cuves sont également toutes équipées de dispositif de micro-oxygénation. Des saignées seront pratiquées si cela s'avère nécessaire. La fermentation alcoolique est faite dans ces cuves. Par contre la fermentation malo-lactique est faite dans des fûts de chêne neufs, par cépage séparé, et sera suivi d'un élevage de 18 mois.

A la fin de cet élevage, l'assemblage final interviendra. Avant la mise en bouteilles, le vin aura un collage très léger aux blancs d'œufs et ne sera pas filtré.

Dégustation :

R : La noirceur ainsi que la profondeur de sa robe, montre tout le potentiel de cette cuvée dans un millésime de légende.

N : Le nez offre une complexité remarquable, avec des notes de mûre sauvage, de cassis, de réglisse mais aussi après quelques minutes d'aération des arômes de pivoine et d'olives noires.

B : L'attaque moelleuse précède un milieu de bouche dense et plein typique des vins du millésime. Sa trame tannique dévoile des tanins crayeux enrobés ainsi qu'une délicieuse finale saline typique des grands terroirs calcaires.

Son potentiel de garde est d'une bonne vingtaine d'année.

Il faut aussi prendre la précaution de le carafier deux à trois heures avant de le servir durant sa jeunesse. Servir à 15-17°C

Recommandé avec :

Malgré sa jeunesse, ce vin est déjà très enjôleur et peut être bu sur des viandes goûteuses et saignantes, un agneau printanier ou des fromages demi-secs mais sera aussi le compagnon de choix pour une cuisine gastronomique.

SCEA CHATEAU HOSTENS-PICANT- Grangeneuve Nord – 33220 Les Lèves et Thoumeyragues - France
RCS LIBOURNE 339 300 873

Téléphone 05 57 46 38 11 – Fax 05 57 46 26 23

Site web : www.chateauhostens-picant.fr – E.mail : chateauhp@gmail.com