



BLOODY NOSE 2013



- **Cuvée** : Bloody Nose blanc
- **Appellation** : Sainte-Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 50 % Sauvignon - 40% Sémillon - 10 % Muscadelle
- **Vinification/élevage** : Vinification et élevage en cuves inox. Léger élevage en barriques de 400 litres.
- **Âge des vignes** : jeunes vignes
- **Rendement** : 45 à 50 hectolitres par hectare
- **Potentiel de garde** : 3 à 5 ans
- **Température de service** : 12 -13 degrés
- **Accords mets-vins** : Apéritif, coquillages, fromages, poissons grillés.

Bloody Nose blanc est le deuxième vin blanc du Château Hostens-Picant. Il est élaboré par nos soins, à partir des raisins du Château. Ce vin bénéficie de l'appellation et il est mis en bouteilles au Château.

Dégustation :

La robe est jaune pale aux reflets brillants. Les arômes de pamplemousse, de fruits exotiques laissent entrevoir des notes de poire après une légère agitation. La bouche, quant à elle, est fraîche et délicate avec un bel équilibre et une bonne rémanence olfactive d'agrumes. Ces délicats arômes vont de pairs avec sa bouche souple à la belle acidité.