



BLOODY NOSE 2013



- **Cuvée** : Bloody Nose rouge
- **Appellation** : Sainte-Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 75% Merlot - 25% Cabernet Franc
- **Vinification/élevage** : Vinification et élevage en cuves inox 4 à 5 mois.
- **Âge des vignes** : jeunes vignes
- **Rendement** : 45 à 50 hectolitres par hectare
- **Potentiel de garde** : 7 à 10 ans
- **Température de service** : 16 -18 degrés
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, agneau braisé, plats végétariens.

Bloody Nose rouge est le second vin 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 bouteille au Château. Il s'agit d'un vin à la fois fruité et facile à boire.

Dégustation :

Robe pourpre brillante.

Son premier nez de framboises et de groseilles laisse place après quelques instants d'aération à de délicates notes de cerises et de paprika.

La suavité de son attaque en bouche précède une trame tannique élégante pleine de fraîcheur.

Sa finale raffinée est typique de ce grand terroir calcaire.