



BLOODY NOSE 2014



- **Cuvée** : Bloody Nose rouge
- **Appellation** : Sainte Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 60% Merlot - 40% 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 :

Il possède une robe pourpre aux reflets violines. L'intensité de sa robe est à la hauteur de son potentiel aromatique. Il dévoile des arômes de cassis, de groseilles rouges mais aussi de myrtilles et d'herbes séchées.

Sa bouche est fraîche, ronde à la trame tannique souple et élégante. Sa finale est une vraie corbeille de fruits rouges de belle longueur.