



BLOODY NOSE 2015



- **Cuvée** : Bloody Nose rouge
- **Appellation** : Sainte Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 65% Merlot - 35% 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 de 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 :

Dégustation :

Sa robe est d'un rouge pourpre aux reflets brillants. Son bouquet de fruits rouges est explosif dès les premiers instants, puis après quelques minutes il laisse la place aux épices.

En Bouche, il est le synonyme d'un vin plaisir avec une attaque juteuse, croquante.

Sa trame tannique légère et son caractère fruité en font un vin de partage et de fête par excellence.