



BLOODY NOSE 2016



- **Cuvée** : Bloody Nose rouge
- **Appellation** : Sainte-Foy Côtes de 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 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 :

Dégustation :

Couleur rubis, nez de fruits frais et confiturés. En bouche, souple, d'une structure équilibrée, fruits mûrs et fraîcheur.