



GRANGENEUVE 2014



- **Cuvée** : Grangeneuve blanc
- **Appellation** : Sainte-Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 55 % Sauvignon - 40% Sémillon - 5 % 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.

Grangeneuve 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 bouche 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 et une belle acidité.

Revue de Presse:

- Médaille d'Or au CWSA 2017