



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE CHARLOTTE 2019



- **Cuvée** : Cuvée Charlotte
- **Appellation** : Sainte-Foy Côte de Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 60 % Sauvignon - 30% Sémillon - 10 % Muscadelle
- **Vinification/élevage** : Vinification en cuves inox. Passage de 6 mois en barriques.
- **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.

Cuvée Charlotte est la dernière création du Château Hostens-Picant. Il a été nommé en l'honneur de la fille des propriétaires, Charlotte, qui a rejoint le vignoble. Il s'agit d'un vin à la structure très agréable, à la fois frais et élégant.

Dégustation :

Nez de Fruits exotiques. Bouche ample et vive, avec beaucoup de finesse. Finale légèrement sucrée.