



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE D'EXCEPTION LUCULLUS 2016



- **Cuvée** : Cuvée d'Exception Lucullus
- **Appellation** : Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 80% merlot - 20% cabernet franc
- **Vinification/élevage** : Vinification en cuves bois de 65 hectolitres. Fermentation malo-lactique en barriques-Élevage en barriques pendant 12 à 15 mois
- **Âge des vignes** : 20 à 25 ans
- **Rendement** : 30 hectolitres par hectares
- **Potentiel de garde** : 20+ ans
- **Température de service** : 16 -17 degrés
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, fromages demi secs, cuisine gastronomique

Lucullus est la Cuvée d'Exception du Château Hostens-Picant. Il est élaboré avec le plus grand soin. Il s'agit d'une sélection parcellaire orientée vers les meilleures parcelles de calcaires du vignoble. Il est présent dans de nombreux endroits d'excellence.

Dégustation :

La noirceur ainsi que la profondeur de sa robe, montre tout le potentiel de cette cuvée dans un millésime de légende. Le nez offre une complexité remarquable, avec des notes de mûre sauvage, de cassis, de réglisse mais aussi après quelques minutes d'aération des arômes de pivoine et d'olives noires. L'attaque moelleuse précède un milieu de bouche dense et plein typique des vins du millésime. Sa trame tannique dévoile des tanins crayeux enrobés ainsi qu'une délicieuse finale saline typique des grands terroirs calcaires. Son potentiel de garde est d'une bonne vingtaine d'année. Il faut aussi prendre la précaution de le carafier deux à trois heures avant de le servir durant sa jeunesse.

Reuves de presse :

- Journaliste américain James Suckling: 92-93
- Journaliste britannique Tim Atkin : 92
- Le Figaro : 17
- Journaliste britannique Jancis Robinson 16