



## CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE VALENTINE 2015

---



- **Cuvée** : Cuvée Valentine
- **Appellation** : Sainte-Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 65% merlot – 35% cabernet franc
- **Vinification/élevage** : Fermentation en cuves inox. Élevage en fûts pendant 6 à 8 mois.
- **Âge des vignes** : 10 à 15 ans
- **Rendement** : 45 hectolitres par hectares
- **Potentiel de garde** : 6 à 8 ans
- **Température de service** : 16 -18 degrés
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, agneau braisé, plats végétariens.

**Cuvée Valentine** est la dernière création du Château Hostens-Picant. Il a été nommé en l'honneur de la fille des propriétaires, Valentine, qui a rejoint le vignoble en 2013. Il s'agit d'un vin à la structure très agréable, à la fois frais et élégant.

### **Dégustation :**

Ses délicieux arômes de grenadine, de groseille et de fraise ainsi que sa belle couleur pourpre font de ce vin un vrai vin de plaisir. Cette sensation se retrouve aussi au travers une structure tannique suave et douce, à la finale fraîche et fruitée.