



BLOODY NOSE 2019



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

Sa robe est pourpre aux reflets sombres.

Son bouquet est complexe avec des arômes de cerises noires, de prunes et de moka.

En bouche, il dévoile une belle trame tannique à la fois corsée et enrobée mais aussi à la belle persistance aromatique de fruits frais.

Ce vin est déjà accessible mais on peut l'attendre encore quelques années.

Il faut prévoir de le carafier 1/2h avant de le servir.