



CHÂTEAU HOSTENS-PICANT 2017



- **Cuvée** : Château Hostens-Picant
- **Appellation** : Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 82% merlot - 18% cabernet franc
- **Vinification/élevage** : Vinification en cuves inox. Élevage en barriques pendant 10 à 12 mois
- **Âge des vignes** : 15 à 20 ans
- **Rendement** : 35 à 40 hectolitres par hectares
- **Potentiel de garde** : 10 à 15 ans
- **Température de service** : 16 -17 degrés
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, navarin d'agneau, Confit de canard, livarot, etc.

Le Château Hostens-Picant rouge est la marque du Château Hostens-Picant. Il est réalisé avec le plus grand soin. Il s'agit d'une sélection parcellaire orientée vers les vieilles vignes. Son terroir et son élaboration lui permettent de vieillir dans les meilleures conditions. Il est présent dans de nombreux endroits d'excellence.

Dégustation :

Sa belle robe rouge pourpre aux reflets brillants précède un doux parfum de panier de fruits rouges avec de la groseille, de la framboise mais aussi de délicates notes de gentiane.

En bouche, son attaque est franche, nette, sa trame tannique est fine, au profil étiré et raffiné.

Sa finale fraîche et sapide laisse de délicieux arômes d'orange sanguine et de pivoine en rétro-olfaction.

Son potentiel de garde est d'une dizaine d'année, il faut prévoir un petit passage en carafe d'une demi-heure avant de le servir.

Revue de presse :

- Journaliste US James Suckling : 89-90

L'Express : 16