



## CHÂTEAU HOSTENS-PICANT CUVÉE VALENTINE 2016

---



- **Appellation** : Sainte-Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 70% merlot – 30% 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 :

Ce vin à la robe rouge carmin et aux reflets violines possède un beau potentiel aromatique. On retrouve de délicates notes de fruits rouges et d'épices, de cardamome, de clou de girofle et de vanille.

En bouche, la trame solaire du millésime dévoile, dès l'ouverture, un bouquet complexe de cassis, de mûre sauvage associé à une trame tannique enrobée, suave et franche. Sa texture en bouche est suave, crémeuse avec des tanins fondus.

L'idéal est de le carafier une heure avant le service.