



GRANGENEUVE 2020



- **Cuvée** : Grangeneuve blanc
- **Appellation** : Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Cépages** : 90 % Sauvignon - 10% Sémillon
- **Vinification/élevage** : Vinification et élevage en cuves inox.
- **Âge des vignes** : jeunes vignes
- **Rendement** : 45 à 50 hectolitres par hectare
- **Potentiel de garde** : 3 à 5 ans
- **Température de service** : 12 -13 degrés
- **Accords mets-vins** : Apéritif, coquillages, fromages, poissons grillés.

Grangeneuve blanc est le deuxième vin blanc 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 bouteilles au Château.

Dégustation :

La robe est jaune clair aux reflets vert brillant. Son premier nez intense de fruits exotiques dévoile après quelques minutes d'aération des notes de pêches de vigne, de bergamote et de groseille verte. En bouche, il se montre doux et suave en attaque, suivi d'un bel équilibre entre l'acidité du plateau calcaire d'argile à silex et la richesse de son élevage sur lie. Sa franche minéralité apporte une délicate fraîcheur en finale.