

# CHÂTEAU HOSTENS-PICANT 2018

60% Merlot - 40% Cabernet Franc

NOTRE  
CUVÉE  
signature



**CUVÉE**  
Château  
Hostens-Picant



**APPELLATION**  
Sainte-Foy Côtes  
de Bordeaux



**TERROIRS**  
Argilo-calcaire



**ÂGE DES VIGNES**  
15 à 20 ans



**VINIFICATION / ÉLEVAGE**  
Vinification en cuves inox.  
Élevage en barriques pendant 10 à 12 mois.



**RENDEMENT**  
35 à 40 hectolitres  
par hectare



**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

Ce Hostens-Picant 2018 montre une robe d'un rouge  
profond aux reflets brillants.



Dès l'ouverture son nez explose d'arômes intenses  
de fruits rouges et noirs, avec des notes de fraises  
écrasées, de mûres sauvages, de réglisse et de moka.



Son ampleur en bouche ne trahit pas l'exceptionnel  
millésime 2018, le vin est riche, onctueux avec une  
trame tannique racée tout en longueur.  
Sa rétro-olfaction sur les coulis de fruits rouges  
renforce sa grande buvabilité, ce vin est déjà  
accessible mais il saura aussi patienter en cave une  
bonne dizaine d'années.

## REVUE DE PRESSE

### VINOUS

Antonio Galloni - Journaliste US  
« This 2018 Hostens-Picant is  
absolutely delicious. Soft, pliant  
and inviting, the 2018 has a lot to  
offer, starting with its charming  
personality. »

### JAMES SUCKLING Journaliste US

« Lots of walnuts and dark fruit with  
cedar and chocolate aromas.[...] the  
palate shows ample fruit and a  
pleasant background of tannins. »

TERRE DE VINS « ...Château  
Hostens-Picant offre un fruit  
croquant et très avenant, tout en  
séduction, entre rouge et noir, fraise  
et cassis. La structure sérieuse n'en  
est pas moins fine et intégrée, ... »