

## CUVÉE CHARLOTTE 2020

*75% Sauvignon - 25% Sémillon*

NOTRE  
CUVÉE  
*plaisir*



**CUVÉE**  
Charlotte



**APPELLATION**  
Sainte-Foy Côtes  
de Bordeaux



**TERROIRS**  
Argilo-calcaire



**ÂGE DES VIGNES**  
jeunes vignes



**VINIFICATION / ÉLEVAGE**  
Vinification en cuves inox.  
Passage de 6 mois en barriques.



**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.



**LA CUVÉE CHARLOTTE** est la dernière création du Château Hostens-Picant. Elle a été nommée en l'honneur de la fille des propriétaires, Charlotte, qui a rejoint le vignoble. Il s'agit d'un vin à la structure très agréable, à la fois frais et élégant.



**DÉGUSTATION**  
Sa robe jaune clair possède des reflets intenses.



Au nez, il présente des arômes éclatants de pamplemousse, de citrons mûrs et quelques notes de basilic frais.



Sa bouche est fraîche, dynamique tout en arborant une belle douceur de texture.  
Sa finale sapide dévoile de beaux arômes de pêche de vigne et de poires williams.  
Ce vin est parfait pour l'apéritif, les poissons et autres crustacés.

## REVUE DE PRESSE

### CIVB

La Cuvée Charlotte a été sélectionnée par le Comité interprofessionnel des Vins de Bordeaux pour représenter les vins de Bordeaux.

### TERRE DE VINS Pierre arditi

« Les Cuvées de blanc Charlotte et Valentine sont délicieuses. »