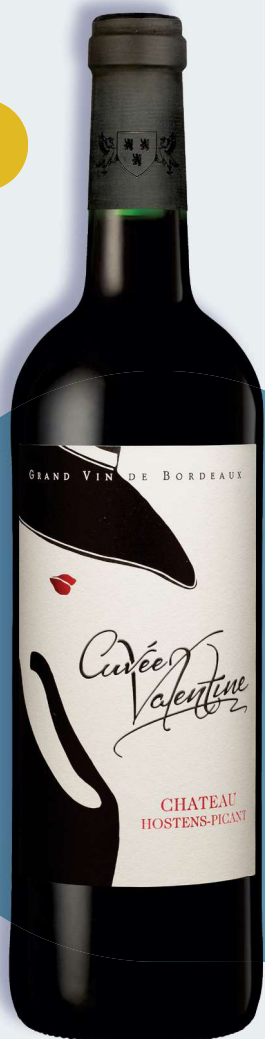


CUVÉE VALENTINE 2018

70% Merlot - 30% Cabernet Franc

NOTRE
CUVÉE
plaisir



CUVÉE
Valentine



APPELLATION
Sainte-Foy Côtes
de Bordeaux



TERROIRS
Argilo-calcaire



ÂGE DES VIGNES
10 à 15 ans



VINIFICATION / ÉLEVAGE
Fermentation en cuves inox.
Élevage en fûts pendant 6 à 8 mois.



RENDEMENT
45 hectolitres
par hectare



**POTENTIEL
DE GARDE**
6 à 8 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE
16-18 degrés



ACCORDS METS-VINS
Viandes rouges, agneau braisé, plats végétariens...



LA 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
Sa délicate robe grenat aux reflets carmin laisse présager un vin tout en dentelle.



Son nez expressif dévoile une belle complexité avec des notes de framboise, de groseille, de myrtille mais aussi d'épices douces.



Sa bouche est ronde, suave, facile d'accès dès la première gorgée. Sa trame tannique élégante et de belle longueur rend ce vin digeste et frais pour le millésime. Ce vin est le compagnon idéal des déjeuners conviviaux.

REVUE DE PRESSE

CIVB

La Cuvée Valentine 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. »