

# CHÂTEAU HOSTENS-PICANT 2019

*75% Merlot - 25% 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**  
Au premier contact, Hostens-picant 2019 présente une belle robe rouge pourpre aux reflets brillants.



Son premier nez de cassis et de mûre sauvage, laisse place après quelques minutes à un bouquet intense de réglisse, d'iris et de poivre noir.



En bouche, son attaque est franche et juteuse à la fois, la trame tannique est raffinée avec de beaux tanins crayeux en finale. Il laisse entrevoir en retrolfaction de délicates notes d'épices douces.

## REVUE DE PRESSE

### VINOUS

*Antonio Galloni - Journaliste US*  
« Berries, chocolate and orange peel with medium to full body, round tannins and a savory finish.. »

91

### JAMES SUCKLING

*Journaliste US*  
« Berries, chocolate and orange peel with medium to full body, round tannins and a savory finish.. »

91