

## LA CUVÉE NANA 2023

50% Sémillon - 25% Muscadelle - 25% Sauvignon

NOTRE  
CUVÉE  
plaisir



### DÉGUSTATION



Sa robe jaune doré possède des reflets intenses et brillants.



Au nez, il présente des arômes d'abricots secs, de miel d'acacia et d'éclatantes notes d'ananas rôtis. Sa bouche est onctueuse et dynamique, avec beaucoup de fraîcheur.



Cet équilibre est typiquement celui des beaux moelleux sur plateau calcaire avec une acidité empreinte de minéralité apportant une belle tension au vin.

**CUVÉE**  
*Nana*



**APPELATION**  
*Sainte-Foy Côtes de Bordeaux*



**TERROIRS**

*Argilo-calcaire et silex*



**ÂGE DES VIGNES**

*20 ans*

**VINIFICATION / ÉLEVAGE**

*Vinification en cuves inox.*

*Elevage 6 à 7 mois en barriques.*

**RENDEMENT**

*30 hectolitres par hectare*



**POTENTIEL DE GARDE**

*10 à 15 ans*



**TEMPÉRATURE DE SERVICE**

*12-13 degrés*



**ACCORDS METS-VINS**

*Curry de poisson, boeuf bourguignon, fromages à pâte persillée, salade de fruits exotiques, melon*



**LA CUVÉE NANA** est le nouveau vin blanc liquoreux du Château Hostens-Picant. Il est élaboré par nos soins, à partir des raisins du Château, soigneusement sélectionnés et issus de l'agriculture biologique. Ce vin bénéficie de l'appellation et il est mis en bouteilles au Château.

