

## CUVÉE VALENTINE 2019

65% Merlot - 35% 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 robe rouge carmin possède des beaux reflets violines.



Son nez dévoile de délicates notes de fruits rouges, de fraise écrasée, de boîte à épices.



En bouche, il présente une attaque souple qui précède une trame tannique élégante et soyeuse avec un beau retour aromatique sur le cassis et le moka.

## 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. »