

CUVÉE DES DEMOISELLES 2019

65% Sauvignon - 30% Sémillon - 5% Muscadelle

NOTRE
CUVÉE
signature



CUVÉE
des Demoiselles



APPELLATION
Sainte-Foy Côtes
de Bordeaux



TERROIRS
Argilo-calcaire silex



ÂGE DES VIGNES
10 à 15 ans



VINIFICATION / ÉLEVAGE
Fermentation alcoolique en barriques.
Élevage en barriques de 400 litres pendant
9 à 10 mois. Élevage sur lies et bâtonnages.



RENDEMENT
35 à 40 hectolitres
par hectare



**POTENTIEL
DE GARDE**
7 à 10 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE
12-13 degrés



ACCORDS METS-VINS
Viandes blanches, blanquette de veau, coquillages,
saint-jacques, poissons en sauce, fromages, etc ...

LA CUVÉE DES DEMOISELLES

est le blanc signature du Château Hostens-Picant. Il s'agit d'une sélection parcellaire orientée vers les meilleurs terroirs argilo-calcaires et argilo-silex du vignoble. Il est souvent reconnu comme étant l'un des meilleurs blancs du Bordelais. Il est réalisé avec le plus grand soin. Son cycle d'élevage en barriques apporte au vin une structure très agréable et lui permet de vieillir dans de très bonnes conditions. Il est présent dans de nombreux endroits d'excellence.



DÉGUSTATION



Sa belle robe jaune citron aux légers reflets verts montre une cuvée les Demoiselles d'une étincelante jeunesse.



Dès les premiers instants, on retrouve la richesse de ce millésime avec des notes de mandarine confite, de jasmin, de chèvre-feuilles et de poire.



Sa bouche est ample, riche avec un bel équilibre entre la richesse du millésime et l'acidité inhérente à ce grand terroir de plateau d'argiles à silex. Cette cuvée Demoiselles est taillée pour la garde mais elle se montre d'ores et déjà accessible.

REVUE DE PRESSE

VINOUS - Antonio Galloni

« The 2019 Cuvée des Demoiselles is a gorgeous dry white. Apricot, ginger, tangerine, dried flowers and tropical inflections from the Muscadelle in the blend give this creamy, textured white tons of complexity. »

93

ÉCHOS JUDICIAIRES

« En conclusion, c'est certainement le plus bourguignon des vins blancs de Bordeaux. »

JAMES SUCKLING Journaliste US

« A bright, fruity white with very tangy acidity and green-apple and lemon character. Some grapefruit, too. Mediumbody. Steely finish. »

92

REVUE DES VINS DE FRANCE

Coup de coeur Revue des Vins de France, millésime 2019.