

## CUVÉE DES DEMOISELLES 2020

80% Sauvignon - 15% 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 robe jaune laisse transparaître de beaux reflets vert brillant.



Son premier nez de mandarine fait place après quelques instants d'aération à un bouquet complexe de citrons confits, de verveine, de tilleul, ainsi qu'à de délicates notes de fèves tonka et de jasmin.



L'onctuosité de son attaque s'équilibre parfaitement avec sa belle puissance minérale donnant à ce vin la longueur caractéristique des grands terroirs d'argiles à silex.

Ce grand vin de gastronomie peut s'apprécier dès à présent mais il possède un potentiel de garde d'une dizaine d'années.

## REVUE DE PRESSE

### VINOUS - Antonio Galloni

« The 2020 Cuvée des Demoiselles is laced with all sorts of tropical fruit, citrus confit and exotic floral notes. Lifted and light on its feet, the 2020 is a very pretty and also distinctive wine to drink over the next handful of years. »

91

### JANE ANSON

#### Journaliste britannique

« What a brilliant dry white!...]. Has plenty of punch, ripe white pear and peach pit flavours, delivered with grip and texture. Extremely easy to enjoy, one of the value whites of the vintage »

93

### REVUE DES VINS DE FRANCE

Coup de coeur  
Revue des Vins de France.