

CUVÉE DES DEMOISELLES 2021

60% Sauvignon - 30% Sémillon - 10% 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 citron présente de magnifiques reflets jaunes-verts.



Son nez intense et complexe embaume d'effluves d'agrumes, de poire et de pierre à fusil.



En bouche, il se montre suave, complexe et dynamique alliant douceur et tension minérale. Il laisse une forte impression de fraîcheur et de gourmandise au travers ces notes d'agrumes.

REVUE DE PRESSE

VINOUS - Antonio Galloni
« The 2021 Cuvée des Demoiselles is airy, and floral with lovely understated precision. Passionfruit, tangerine oil, mint and white flowers all grace this wonderfully nuanced dry white from Hostens-Picant. »

JAMES SUCKLING
Journaliste US
A fresh and vibrant with with a nice interplay of citrus, herbs and subtle cedar notes. Focused and crisp.