

CUVÉE DES DEMOISELLES 2023

75% Sauvignon - 25% Sémillon

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 à partir de nos raisins issus de l'agriculture biologique. 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 pamplemousse, de tilleul laisse place après quelques minutes à un délicat bouquet de fruits de la passion et de chèvrefeuille.



En bouche, l'attaque est ample, suave du fait de son élevage sur lie prolongé puis la structure minérale de ce vin se dévoile en deuxième partie de bouche. La finale est typique du terroir d'argile à silex sur plateau calcaire d'Hostens-Picant. Sa minéralité aux accents de pierre à fusil apporte beaucoup de sapidité à ces demoiselles.

REVUE DE PRESSE

VINOUS - *Antonio Galloni*

« ...Citrus peel, crushed rocks, white pepper and jasmine. The 2023 is very good, but also a stylistic departure from the norm. »

90-92

JAMES SUCKLING
Journaliste US

« This shows good density and weight with notes of white peach and quince. Medium- to full-bodied with a creamy texture and good volume. »

91-92

JANE ANSON

Journaliste britannique

« Bright and cheerful, with juicy apricot and nectarine stone fruits, balanced by aromatic tomato leaf, this is fully ripe, a gourmet style that offers structure and pleasure. Organic. »

90