

CUVÉE GRANGENEUVE 2019

40% Sauvignon - 60% Sémillon

NOTRE
CUVÉE
plaisir



CUVÉE

Grangeneuve blanc



APPELLATION

Sainte-Foy Côtes de Bordeaux



TERROIRS

Argilo-calcaire



ÂGE DES VIGNES

jeunes vignes



VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification et élevage en cuves inox.



RENDEMENT

45 à 50 hectolitres
par hectare



POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans



TEMPÉRATURE DE SERVICE

12-13 degrés



ACCORDS METS-VINS

Apéritif, coquillages, fromages, poissons grillés.



GRANGENEUVE BLANC est le deuxième vin blanc du Château Hostens-Picant. Il est élaboré par nos soins, à partir des raisins du Château. Ce vin bénéficie de l'appellation et il est mis en bouteilles au Château. Il est à la fois frais et minéral.



DÉGUSTATION

La robe de la cuvée Grangeneuve blanc est jaune pale aux reflets brillants.



Les arômes de pamplemousse, de fruits exotiques laissent entrevoir des notes de poire après une légère agitation.



La bouche, quant à elle, est suave et délicate avec un bel équilibre et une bonne rémanence olfactive d'agrumes.

