

CUVÉE GRANGENEUVE 2021

70% Sauvignon - 15% Sémillon - 15% Muscadelle

NOTRE
CUVÉE
plaisir



CUVÉE

Grangeneuve blanc



APPELLATION

Sainte-Foy Côtes de Bordeaux



TERROIRS

Argilo-calcaire



ÂGE DES VIGNES

jeunes vignes



VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vinification en cuves inox et léger élevage en barriques.



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 est jaune clair aux reflets vert brillant.



Son premier nez intense de pamplemousse rose et de citrons verts dévoile après quelques minutes d'aération des notes de pêche blanche et de groseille verte.



En bouche, il se montre franc et vif en attaque, suivi d'un bel équilibre entre l'acidité du plateau calcaire d'argile à silex et le moelleux de son élevage en fûts. Sa finale minérale laisse une belle sensation de fraîcheur.

