



Domaine HOSTENS-PICANT

25 Mars 2023

Prochaines Dégustations 2022 / 2023

03/06/2023 : Dégustation de Vins de Corse



Menu

- Tarama
- Jambon Italien / Coppa
- Langres / Coulommiers
- Mini Eclairs



Localisation Château Hostens-Picant



Dates Clé Hostens-Picant

- 1986 Achat du domaine sous contrat avec la coopérative
- 1990 Premier millésime Hostens-Picant,
Construction d'un chai,
Relance de l'appellation Ste Foy Côtes de Bordeaux tombée en désuétude
- 1998 Création de la cuvée d'exception Lucullus
- 2018 Début de l'agriculture biologique
- 2023 Certification Bio

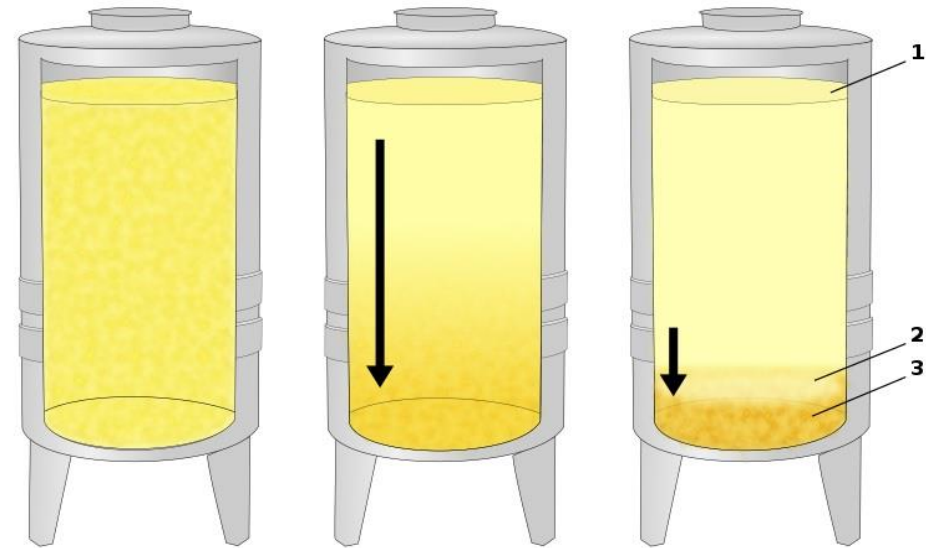
Domaine Familial



25/03/2023

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Vinification Blanc



25/03/2023

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Dégustation

- Cuvée Charlotte 2019
- Cuvée des Demoiselles 2018
- Cuvée Valentine 2014
- Cuvée Chateau HP 2016
- Cuvée d'Exception Lucullus 2016
- Cuvée d'Exception Lucullus 2018

Cuvée Charlotte

- **Appellation** : Sainte-Foy Côte de Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Millésime** : 2019
- **Cépages** : 60 % Sauvignon - 30% Sémillon - 10 % Muscadelle
- **Vinification/élevage** : Vinification en cuves inox. Passage de 6 mois en barriques.
- **Âge des vignes** : jeunes vignes
- **Rendement** : 45 à 50 hectolitres par hectare
- **Potentiel de garde** : 3 à 5 ans
- **Accords mets-vins** : Apéritif, coquillages, fromages, poissons grillés.



Cuvée des Demoiselles

- **Appellation** : Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire - silex
- **Millésime** : 2018
- **Cépages** : 65 % Sauvignon - 30% Sémillon - 5% Muscadelle
- **Vinification/élevage** : Fermentation alcoolique en barriques. Élevage en barriques de 400 litres pendant 9 à 10 mois. Élevage sur lies et bâtonnages.
- **Âge des vignes** : 10 à 15 ans
- **Rendement** : 35 à 40 hectolitres par hectare
- **Potentiel de garde** : 7 à 10 ans
- **Accords mets-vins** : Viandes blanches, blanquette de veau, Coquillages Saint-Jacques, poissons en sauce, fromages, etc



Vinification Rouge



Cuvée Valentine

- **Appellation** : Sainte-Foy Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Millésime** : 2014
- **Cépages** : 70% merlot - 30% cabernet franc
- **Vinification/élevage** : Fermentation en cuves inox. Élevage en fûts pendant 6 à 8 mois.
- **Âge des vignes** : 10 à 15 ans
- **Rendement** : 45 hectolitres par hectares
- **Potentiel de garde** : 6 à 8 ans
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, agneau braisé, plats végétariens.



Cuvée Château HP

- **Appellation** : Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Millésime** : 2016
- **Cépages** : 70% merlot - 30% cabernet franc
- **Vinification/élevage** : Vinification en cuves inox. Élevage en barriques pendant 10 à 12 mois
- **Âge des vignes** : 15 à 20 ans
- **Rendement** : 35 à 40 hectolitres par hectares
- **Potentiel de garde** : 10 à 15 ans
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, navarin d'agneau, Confit de canard, livarot, etc.



Agroforesterie



25/03/2023

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Cuvée d'exception Lucullus 2016

- **Appellation** : Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Millésime** : 2016
- **Cépages** : 80% merlot - 20% cabernet franc
- **Vinification/élevage** : Vinification en cuves bois de 65 hectolitres. Fermentation malo-lactique en barriques-Élevage en barriques pendant 12 à 15 mois
- **Âge des vignes** : 20 à 25 ans
- **Rendement** : 30 hectolitres par hectares
- **Potentiel de garde** : 20+ ans
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, fromages demi secs, cuisine gastronomique



Cuvée d'exception Lucullus 2018

- **Appellation** : Sainte-Foy Côtes de Bordeaux
- **Terroirs** : Argilo-calcaire
- **Millésime** : 2018
- **Cépages** : 80% merlot - 20% cabernet franc
- **Vinification/élevage** : Vinification en cuves bois de 65 hectolitres. Fermentation malo-lactique en barriques- Élevage en barriques pendant 12 à 15 mois
- **Âge des vignes** : 20 à 25 ans
- **Rendement** : 30 hectolitres par hectares
- **Potentiel de garde** : 20+ ans
- **Accords mets-vins** : Viandes rouges, fromages demi secs, cuisine gastronomique



Bon de Commande

- Cuvée Charlotte 2019 9,35 €
- Cuvée des Demoiselles 2018 15,60 €
- Cuvée Valentine 2014 9,10 €
- Cuvée Château HP 2016 15,50 €
- Cuvée d'Exception Lucullus 2016 24,35 €
- Cuvée d'Exception Lucullus 2018 25,80 €

CONDITIONNEMENT : Cartons de 6 bouteilles avec panachage possible.

REGLEMENT : directement auprès du CERCLE OENOPHILE DE VIROFLAY



Bonne fin de soirée.

**A bientôt pour la dégustation
du 03/06/2023 :**



Dégustation de vins de Corse