

Halfes | Château Hostens-Picant



Huis Château Hostens-Picant

Wijn Château Hostens-Picant

Jaar 2017 (2016)

Wijnmaker Valentine & Charlotte Picant

Achtergrond Yves (de vader van Valentine en Charlotte) kocht het huis en de grond in 1986 als buitenhuis. Hij zag potentie in de regio en de bodem en wilde zo het nieuwe gezicht van Bordeaux laten zien. Modern, dynamisch en toegankelijk werden de speerpunten. Gastronomische wijnen met oog voor duurzaamheid bracht ze naar hun succes.

Druiven Merlot (82%) & cabernet franc (18%), (70%, 30%)

Plaats/Appellatie Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

Wijnstreek Bordeaux

Land Frankrijk

Kleur Robijnrood

Geur Bloedsinaasappel, pioenrozen en rood fruit

Smaak Tannine, rood fruit, zwart fruit en bloesem

Serveertemperatuur 16 tot 17 graden Celsius. Het beluchten van de wijn met een karaf maakt de wijn nog beter.

Eten Gegrild rundvlees zoals een côte de boeuf, lamsvlees, confit de canard, gerijpte kazen of livarot kaas.

Alcohol 14.50%

Formaat 750ml (375ml)

Bodem Klei in combinatie met leisteen

Hoogte 50 tot 150 meter boven zeeniveau

Bodembewerking Biologisch (in conversie)

Oogst Handmatig

Vinificatie De druiven komen van 20 jaar oude stokken. De vinificatie vindt plaats in RVS-tanks. Hierna rijpt de wijn op vaten van 225 liter op nieuw en gebruikt. De combinatie van cabernet franc en merlot komt niet veel voor in de Bordeaux (zonder cabernet sauvignon), maar is perfect voor het terroir van het wijngoed. De wijn kan met gemak 10 tot 15 jaar blijven rijpen.

Filtering Platenfilter

