

Halfes | Cuvée Charlotte



Huis Château Hostens-Picant

Wijn Cuvée Charlotte

Jaar 2020

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 Sauvignon blanc (75%) & sémillon (25%)

Plaats/Appellatie Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

Wijnstreek Bordeaux

Land Frankrijk

Kleur Lichtgeel

Geur Grapefruit, rijpe citroen & basilicum

Smaak Peer, gele appel, honing & kamille

Serveertemperatuur 12 tot 13 graden Celcius

Eten Zeevruchten, gegrilde Noordzeevis, zachte kazen, asperges en salades

Alcohol 14.00%

Formaat 750ml

Bodem Klei in combinatie met leisteen

Hoogte 50 tot 150 meter boven zeeniveau

Bodembewerking Biologisch (in conversie)

Oogst Handmatig

Vinificatie Na de oogst fermenteren de druiven op RVS. Als de wijn klaar is rijpt ze 6 maanden in 400-liter vaten van nieuw Frans eikenhout, dit geeft net het extractje aan de wijn. Mooi en licht krachtig.

Filtering Platenfilter

