

# Halfes | Cuvée des Demoiselles



**Huis** Chateau Hostens-Picant

**Wijn** Cuvée des Demoiselles

**Jaar** 2014

**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 (50%), sémillon (10%) & muscadelle (10%)

**Plaats/Appellatie** Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

**Wijnstreek** Bordeaux

**Land** Frankrijk

**Kleur** Lichtgeel

**Geur** Citrus, honing, verbena & jasmijn

**Smaak** Pompelmoes, honing, abrikoos, boter, basilicum, verbena, jasmijn & bloemen

**Serveertemperatuur** 12 tot 13 graden Celsius. Karafferen (beluchten) kan bij deze wijn. Na een goed uur is de wijn op haar best.

**Eten** Zeevruchten, blanquette de beau, gerechten met gepocheerde kip, vis in sauzen, gegrilde Noordzeevis, zachte kazen, asperges en salades

**Alcohol** 13.50%

**Formaat** 750ml

**Bodem** Klei in combinatie met leisteen

**Hoogte** 50 tot 150 meter boven zeeniveau

**Bodem bewerking** Biologisch (in conversie)

**Oogst** De druiven worden handmatig geoogst van stokken met een leeftijd van 10 tot 15 jaar.

**Vinificatie** Zowel de fermentatie als de rijping vindt in barriques van 400 liter plaats voor 10 maanden met battonage.

**Filtering** Platenfilter

