

Halfes | Cuvée d'Exception Lucullus



Huis Château Hostens-Picant

Wijn Cuvée d'Exception Lucullus

Jaar 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 (80%) & cabernet franc (20%)

Plaats/Appellatie Sainte-Foy Côtes de Bordeaux

Wijnstreek Bordeaux

Land Frankrijk

Kleur Donkerrood

Geur Rood fruit en florale aroma's

Smaak Rood fruit zoals zwarte bessen, pioenrozen en zoethout

Serveertemperatuur Let op: decanteer en belucht deze wijn minimaal 2 uur. 16 tot 17 graden Celcius

Eten Gerechten met veel dierlijke eiwitten zoals côte de boeuf en gerijpte kazen

Alcohol 15%

Formaat 750ml & 1500m

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 25 jaar oud.

Vinificatie Na de oogst worden de druiven geperst en wordt de wijn gevinificeerd in houten vaten van 6500 liter, hierin vindt de malolactische gisting plaats. Hierna rijpt de wijn 15 maanden in 225 liter houten vaten. De wijn heeft een bewaarpotentieel van meer dan 20 jaar.

Filtering Platenfilter

