

# LA GRANDE DEMOISELLE D'HOSTEN

« Subtil Équilibre »

Stéphane Beuret, œnologue

## ENCÉPAGEMENT

24 % Merlot - 66 % Cabernet-Sauvignon - 10 % Cabernet-Franc

## NATURE DU TERROIR

47 hectares : 27 ha de graves pyrénéennes et 20 ha de sol argilo-calcaire.

## VINIFICATION

Traditionnelle avec contrôle des températures, cuvaison entre 15 et 21 jours avec remontages quotidiens durant la fermentation alcoolique.

## ÉLEVAGE

En cuve, collage au blanc d'oeuf après assemblage.

## DÉGUSTATION

**Robe** : rouge sombre.

**Nez** : notes croquantes de fruits noirs et d'épices.

**Bouche** : ample et fruitée.

**Garde** : 3 à 5 ans

**Degré d'alcool** : 12,5% vol.

**Température de service** : 16 - 18°C

**Accords mets et vins** : volailles grillées, carré d'agneau, foie gras de canard grillé.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



LISTRAC - MÉDOC

