

LA GRANDE DEMOISELLE D'HOSTEN

« Saveur & Charme »

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 : rubis aux reflets tuilés.

Nez : arômes de fruits rouges et nuances d'épices.

Bouche : pleine et savoureuse, toute en charme.

Garde : 3 à 5 ans

Degré d'alcool : 12,5% vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : volailles rôties, pièces de boeuf grillées, fromage à pâte persillée.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



LISTRAC - MÉDOC

