

Château Hostin le Roc

Bordeaux – Rouge 2010

Cuvée élevée en fûts de chêne

Volume alcool : 13,5 %

Contenance : 75 cl

Cépages : 100% Merlot

Garde : 2020 à 2024

Température de service : 18-20° C

Accord mets et vin : viandes rouges grillées



Description

Dégustation

Vêtu d'une robe rubis intense et brillante, ce vin ne se dévoile pas immédiatement au nez. C'est en bouche qu'il se révèle, évoquant les épices douces, le pain grillé, avec une pointe de moka. L'ensemble est charnu, concentré et de bonne longueur, présentant une belle complexité aromatique, mêlant muscade, vanille et réglisse.

Vinification

Vendange mécanique à maturité optimale – Suppression totale des rafles – Fermentation en cuves inox thermo-régulées – Cuvaison de 18 à 23 jours

Elevage

Mise en barriques en janvier – Fûts de chêne renouvelés par tiers tous les ans – Durée de l'élevage en barriques : 12 mois

Vigne

Densité : 4000 à 4 500 pieds/ha

Culture raisonnée – Taille guyot simple ou double – Enherbement permanent – Effeuilage du rang sur un coté

Vignobles Boutinon

Superficie : 17 Ha

Encépagement : Merlot Noir 85 %, Cabernet Sauvignon 10 % et Sauvignon Blanc et Gris 5 %

Age moyen des vignes : 27 ans

Terroir

Sur des hauts coteaux, le sol est argilo-calcaire avec un sous-sol pierreux allant à calcaire en fonction des parcelles.

La moitié du vignoble est située à Saint Quentin de Baron en Entre-Deux-Mers, sur un coteau orienté Sud à Sud-Est. L'autre moitié à Nérigean est constituée de nombreuses parcelles apportant une grande richesse à nos vins de part la diversité des terroirs rencontrés.

VIGNOBLES BOUTINON