

Château Hostin le Roc

Bordeaux – Rosé 2014

Volume alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Cépages : 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot Noir

Garde : 2017 à 2018

Température de service : 10° à 13° C

Accord mets et vin : apéritif et cuisine estivale



Description

Dégustation

Robe d'un rose vif, nez dominé par des arômes de fruit rouge (fraise compotée) et d'agrumes. La bouche est fruitée, très rafraîchissante et bien structurée. Le Cabernet Sauvignon lui confère sa structure tannique et le Merlot lui apporte fruité et rondeur.

Vinification

Vendange mécanique à maturité optimale – Suppression totale des rafles – Fermentation en cuves inox thermo-régulées

Elevage

En cuves inox pendant 6 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