

Château Hostin le Roc

Entre-Deux-Mers 2015

Contenance : 75 cl

Cépages : 45 % Sauvignon Blanc, 55 % Sauvignon Gris

Garde : 2018 à 2019

Température de service : 10° à 13° C

Accord mets et vin : poissons et fruits de mer

Volume alcool : 13,5 %



Description

Dégustation

Couleur jaune pâle qui précède un nez aux arômes d'agrumes et de fruits frais. La bouche est vive, ronde et fruitée sur des notes de fruits jaunes (poire) et d'agrumes.

Le Sauvignon Gris apporte des arômes plus puissants que le Sauvignon Blanc avec des notes de fruits exotiques et donne des vins très complexes.

Vinification

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

Elevage

Sur lie pendant 3 semaines

Vigne

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

Vignobles Boutinon

Superficie : 20 Ha

Encépagement : Merlot Noir 85 %, Cabernet Sauvignon et Franc 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.