

Château Hostin le Roc

Bordeaux – Rouge 2007

Volume alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Cépages : 100% Merlot

Garde : 2017 à 2020

Température de service : 18-20° C

Accord mets et vin : blanquette de veau



Description

Dégustation

La robe au reflet tuilé, brillante, précède un nez évoquant la réglisse, avec une note discrète de sous-bois, qui ne demande qu'à s'ouvrir. Les tanins, soyeux et épicés, soutiennent une bouche harmonieuse et complexe, assez fraîche, persistant sur une impression de réglisse.

Vinification

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

Elevage

Maturation en cuves inox pendant 18 mois minimum

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