

Château Hostin le Roc

Bordeaux – Rouge 2009

Volume alcool : 13,5 %

Contenance : 75 cl

Cépages : 100% Merlot

Garde : 2018 à 2022

Température de service : 18-20° C

Accord mets et vin : viandes grillées



Description

Dégustation

Paré d'une jolie robe grenat, ce vin présente un nez de petits fruits rouges après une légère aération. La bouche trouve un bon équilibre entre les fruits rouges et les tanins fondus avec une note de réglisse. C'est un vin flatteur, facile à boire, dès maintenant. Il sera encore meilleur, s'il est débouché une heure avant dégustation.

Vinification

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