



# CHATEAU HOSTIN LE ROC

Newsletter n°2 Novembre 2016

## QUOI DE NEUF ?

Nous attaquons la fin des vinifications en rouge : les fermentations malo-lactiques qui vont améliorer et stabiliser les vins, démarrent doucement  
Sur notre blanc Entre-Deux-Mers, nos 2 rosés Cabernet et Merlot, nous attaquons les phases finales, avec les collages. Ils seront disponibles dès début janvier en **BIB** (Bag In Box) de 5 litres et en bouteilles.



## UN VIGNERON DANS VOTRE SALON

Rassembler 20 à 25 personnes, vos amis, collègues, voisins ... Prévoir de quoi accompagner la dégustation (simple grignotage, buffet dinatoire ...)  
Et nous nous ferons un plaisir d'organiser **gratuitement** une **dégustation** de nos vins **chez vous**.

2 formules : verticale (comparaison d'un même vin sur plusieurs années)  
dégustation à l'aveugle sous forme de jeu  
10% des ventes lors de cette dégustation seront offertes en bouteilles à l'organisateur (trice)

Une bonne occasion d'inviter quelques amis et de passer un bon moment !!  
Alors tenté(e) ??



## C'EST BIENTOT LES FETES

Pour vos cadeaux de **Noël**, pensez au format **Magnum** (1.5L) Bordeaux Rouge Elevé en Fût de Chêne 2011 à 14,00€  
et **Jéroboam** (5L) Bordeaux Rouge Elevé en Fût de Chêne 2010 à 72,00€ et 2012 à 70,00€.  
mais aussi à nos **coffrets** 2 ou 3 bouteilles.

Profitez aussi de notre **promo** sur notre **rosé CORK** 2015 (5.5€ au lieu de 6.5€ la bouteille !!)



## QUELQUES MOTS SUR LE MILLESIME 2016

Les vendanges se sont terminées début octobre. En plus d'être un millésime tardif, on pourra aussi dire que 2016 aura été un millésime éprouvant : un printemps très pluvieux avec une forte pression sanitaire suivi d'un été très sec et très long entraînant sur certaines parcelles un fort stress hydrique.

Pour les vins rouges, 2016 est un millésime très équilibré avec une bonne acidité qui offrira à nos vins un très bon potentiel de garde.

Concernant les vins blancs, nos terroirs frais ont offert de bonnes conditions, ils sont aromatiques et généreux, avec de bons équilibres de degrés et d'acidité.

## A LA DECOUVERTE DU DOMAINE ET DE NOS VINS



Le domaine est ouvert tous les jours (samedi et dimanche sur rendez vous), nous serons heureux de partager notre passion avec vous et de vous présenter nos vignes et nos installations. En pièce jointe vous trouverez les **tarifs 2016/2017** des vins de notre domaine. Vous pouvez nous adresser dès maintenant vos commandes par mail, téléphone, courrier.

## NOUS SUIVRE

Vous pouvez toujours suivre notre actualité et vivre à l'heure du vignoble sur nos sites internet

[www.vignobles-boutinon.com](http://www.vignobles-boutinon.com) et [www.cork-bordeaux.com](http://www.cork-bordeaux.com)

et sur les réseaux sociaux

Facebook : @chateauhostinleroc et @corkbordeaux

Twitter : @VinBoutinon

Instagram : @vignoblesboutinon

Amicalement,

Catherine et Jérôme Boutinon  
06 12 78 84 10 / 06 22 26 11 09  
[www.vignobles-boutinon.com](http://www.vignobles-boutinon.com)

