



# CHATEAU HOSTIN LE ROC

Newsletter n°3 Mars 2017

## QUOI DE NEUF ?

### **Au chais ...**

Notre nouveau Rosé et notre Entre-Deux-Mers 2016 ont été mis en bouteille en janvier et sont désormais disponibles à la vente.

Début février, nos Bordeaux supérieurs 2015 ont été soutirés des barriques pour être préparés à leur mise en bouteille qui aura lieu début mai. Ils ont été remplacés par le millésime 2016 qui restera dans les barriques au moins un an (chaque année, 1/3 des barriques sont neuves).



### **A la vigne ...**

La taille de nos vignes est terminée ainsi que le tirage des bois, le carassonnage\* est en cours. Une fois cette opération de contrôle terminée, nous nous attaquons aux pliages des astes (branche à fruit préservée sur un pied de vigne). Et il ne faut pas traîner, le débourrement\* a commencé début mars sur nos parcelles les plus précoces.

## VOCABULAIRE DE LA VIGNE - Le Printemps

### **Carassonnage ou sécaillage**

Dans le bordelais, les vignes sont très généralement palissées pour soutenir les pieds de vigne et contenir la vigne grâce à un système de piquets et de fils de fer.

Tous les ans, une fois les travaux de taille terminés et les sarments tombés, il faut contrôler et remplacer les piquets et les fils de fer défectueux, c'est ce que l'on appelle le sécaillage en Entre-Deux-Mers (ou carassonnage)

Cette année, c'est près de 400 piquets que nous remplacerons sur toute la propriété.



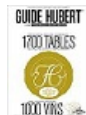
### **Débourrement**

La végétation se réveille, c'est la fin de la période de repos pour nos vignes. Les écailles protectrices qui recouvrent le bourgeon s'écartent, laissant apparaître la bourre : c'est le débourrement.

Suivront en avril la feuillaison, en mai la sortie des grappes puis la floraison début juin.



## NOS NOUVEAUTES



- **Rosé 2016** - 4,8€ - 100 % Cabernet Sauvignon  
Sélectionné par le Guide Hubert 2017

*C'est sans conteste, le vin de l'été !! Avec sa belle couleur pale aux nuances pétales de rose, son nez fruité et floral, il ravira vos papilles avec sa délicatesse, sa bonne acidité et ses notes de fruits frais (fraise, pamplemousse...).*

- **Entre-Deux-Mers 2016** - 5,5€ - 100 % Sauvignon Blanc et Gris

*Idéal en apéritif et pour accompagner les poissons et les fruits de mer, ce vin blanc sec vous surprendra par son côté fruité et aromatique.*

- **Hostin le Roc L'Orangerie 2014** - 6,5€ - Bordeaux Rouge, 100 % Merlot

*C'est un vin de caractère, profond et équilibré. Son nez est épicé et sur les fruits noirs, l'attaque est franche, la bouche est structurée aux tanins veloutés, les arômes en bouche sont vanillés et toastés. Millésime de garde.*



- Nouveau format : le **BIB** (Bag In Box) en 5L  
Existe en **Rosé 2016** à 17€, **Entre Deux Mers 2016** à 19€  
et **Bordeaux rouge 2016** à 19 €

*(il se garde plusieurs mois après la mise et 1 mois après ouverture).*



**Promo sur le rosé CORK 2015 pour fêter le printemps : une bouteille offerte pour 5 achetées (soit 27,5€ le carton au lieu de 33€)**



## A LA DÉCOUVERTE DU DOMAINE ET DE NOS VINS

Nos événements à venir :

- **PORTES OUVERTES** à la propriété, le **samedi 13 mai 2017** de 11h à 18h  
Venez découvrir le domaine et nos vins !!

Et aussi profiter de notre expo photo, assister à l'atelier dégustation de Christine de Vinopasseport et vous restaurer pour le déjeuner grâce au food truck Abracadawrap

- **FOIRE DE PRINTEMPS** à Saint Quentin de Baron (33) le **samedi 20 mai**
- **DEGUSTATION** à St Germain en Laye (78) le **samedi 17 Juin 2017**

Contactez-nous pour recevoir des invitations

Sinon 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.



## 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)

