

CHÂTEAU
HOSTIN
LE **ROC**



L'ORANGERIE

2016

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR

Formats disponibles : 75 cl, 150 cl

Assemblage : 85 % Merlot et 15 % Cabernet Sauvignon

Garde : 2024 à 2027

Température de service : 18° à 20° C

NOTES DE DÉGUSTATION

Son nez est délicat, dominé par les fruits rouges avec une pointe de chocolat. La bouche est charnue et très bien équilibrée avec une bonne sucrosité et une très belle fraîcheur. Les arômes en bouche sont boisés et fruités. Excellent millésime de garde.

ACCORDS METS & VIN

Viandes rouges grillées ou en sauce

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Mise en barriques en janvier - Fûts de chêne renouvelés par tiers tous les ans - Durée de l'élevage en barriques : 12 mois

VIGNE

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

RÉCOMPENSES

Revue des Vins de France mars 2020 : 14,5/20 - [...] cette cuvée légèrement fumée et aux accents de réglisse possède des tanins francs, directs et bien en place [...]



VIGNOBLE

Superficie : 28 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 sur une assise de calcaire à astéries.

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.

En cours de conversion vers l'Agriculture Biologique

Certifié HVE Niveau 3

DONNÉES TECHNIQUES

Volume alcool : 13,5 %

Catherine et Jérôme Boutinon