

CHATEAU de L'HOSTE-BLANC

Cuvée classique

A.O.C. ENTRE-DEUX-MERS BLANC SEC

PRESENTATION :



*Bouteille tradition de couleur mi-blanche : 0,375 litre, 0,50 ou 0,75 litre
Capsule personnalisée en aluminium embouti de couleur grise.*

CEPAGES :

<i>Sémillon :</i>	20 %
<i>Sauvignon Blanc :</i>	55 %
<i>Sauvignon Gris :</i>	15 %
<i>Muscadelle :</i>	10 %

TERROIR :

Argilo-siliceux avec croupes graveleuses.

VINIFICATION :

Récolte mécanique et, en partie, manuelle des raisins.

Sélection rigoureuse des raisins par tri.

Egrappage et foulage.

Macération pelliculaire de 18 à 24 heures selon cépages et millésimes.

Pressurage pneumatique à basses pressions avec inertage à basses pressions.

Ensuite, débouillage par flottation.

Fermentation alcoolique à température régulée de 14 à 18° C.

Elevage sur lies fines durant 3 mois.

Clarification par collage et pré-filtration.

Filtration stérile puis mise en bouteilles au château.

SUGGESTION DU SOMMELIER :

Le Château de L'HOSTE s'apprécie par lui-même en apéritif mais aussi en accompagnement de poissons cuisinés, poissons fumés ou crustacés.

A découvrir également avec des fromages de chèvre.

Il doit être bu frais.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Robe brillante jaune pâle brillante

Nez très expressif de fruit exotiques, fruits blancs et agrumes.

En bouche, ce vin s'avère charnu, équilibré, avec une belle fraîcheur en attaque.

La finale très persistante et grasse, séduit avec ses saveurs de fruits blancs juteux. .

Le verre 1DL: 5.20.-

Désirée 5DL: 26.-

La bouteille 7.5DL: 39.-