

PS
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



Cuvée d'Exception Lucullus

Château Hostens-Picant

CLASSIFICAZIONE	AOC
TIPOLOGIA	Rosso
NAZIONE	Francia
REGIONE	Nuova Aquitania
PROVINCIA	Bordeaux, Saint-Foy
VITIGNO	80% Merlot, 20% Cabernet Franc
TIPOLOGIA AGRICOLA	Biologica
VENDEMMIA	Manuale e selettiva.

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox termoregolate e attrezzate con dispositivi per la micro-ossigenazione. In alcune annate si praticano salassi per ottenere un mosto più ricco e concentrato. La fermentazione malolattica avviene in piccoli fusti di rovere nuovi.

AFFINAMENTO

I vini ottenuti dalle due differenti varietà si affinano separatamente per 15 mesi in piccoli fusti di rovere. Seguono assemblaggio, leggera chiarifica con bianco d'uovo ed imbottigliamento senza filtrazione.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Prodotta con le uve delle vigne più vecchie, la Cuvée Lucullus è il vanto di Château Hostens-Picant, un vino esclusivo dall'intenso color rosso rubino, quasi nero. Sin da subito sprigiona un bouquet brillante, con aromi di prugna, moka e liquirizia. Dopo una leggera areazione, le note speziate accompagnano il profumo di olive nere e di mora. Sul palato è subito evidente una sensazione di grande morbidezza e rotondità, intessuta da una trama tannica elegante, dall'incedere fitto e raffinato. Questa cuvée ha un potenziale di invecchiamento che arriva a vent'anni.

Ottimo l'abbinamento con carni rosse, formaggi semi morbidi e cucina gourmet.

FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglia da 75 Cl.