

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.



Un vino esclusivo dall'intenso color rosso rubino, quasi nero.

Cuvée d'Exception Lucullus

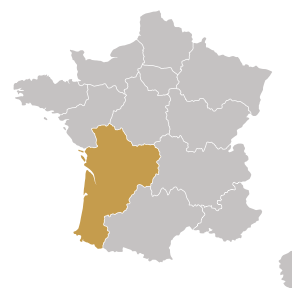
-Château Hostens-Picant-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



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.



France
Bordeaux
Nuova Aquitania
Bordeaux, Sainte-Foy



CLASSIFICAZIONE

AOC
(Appellation d'Origine Contrôlée)

TIPOLOGIA

Vino Rosso

ALC./VOL.
15%



VITIGNO

80% Merlot,
20% Cabernet Franc

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale e Selettiva



Sul palato è subito evidente una sensazione di grande morbidezza e rotondità, intessuta da una trama tannica elegante, dall'incedere fitto e raffinato. Ha un potenziale di invecchiamento fino a 20 anni. Perfetto con carni rosse, formaggi semi morbidi e piatti gourmet.