

Généreux

LE PETIT BALLON



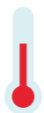
Château Hostens-Picant Les Épicuriennes 2016

AOP SAINTE-FOY CÔTES-DE-BORDEAUX

Château Hostens-Picant Les Épicuriennes 2016

AOP SAINTE-FOY CÔTES-DE-BORDEAUX

GÉNÉREUX

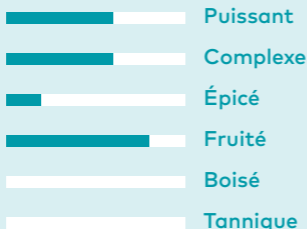


SERVICE

12°C

CARAFAGE

½h



L'avis de Jean-Michel Deluc

Un des plus beaux blancs de Bordeaux.

C'est avec fierté que je vous présente cette cuvée issue des meilleurs raisins blancs du château.

Merci à la famille Picant, de nous avoir offert l'opportunité de faire l'assemblage sous la surveillance experte de l'œnologue maison.

Cette cuvée est donc une exclusivité «Petit Ballon» et offre un vin soyeux, frais, finement boisé, d'une complexité digne des plus grands blancs de Bordeaux.

Château Hostens-Picant

Le château date de 1460. En cinq siècles, il n'a connu que quatre familles de propriétaires différents. Nadine et Yves Hostens-Picant ont racheté en 1986 ce château pour lequel ils ont eu un vrai coup de cœur. Aujourd'hui, alors que rien ne le laissait présager, c'est avec Valentine et Charlotte, leurs deux filles, qu'ils s'occupent du château.



Bordeaux 33220 Les Lèves-et-Thoumeyragues


PRIX ABONNÉ **17,90€** PRIX CONSTATÉ **21,90€**



 **SERVICE** ~~~~~ 12°C

 **CARAFAGE** ~~~~~ ½ heure

 **À DÉGUSTER AVANT** ~~~~~ 2026

 **ACCORD PARFAIT** ~ Turbot poêlé, asperges vertes, jus de veau parfumé au yuzu

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Ris de veau à la crème, grenadin de veau poêlé au citron, volaille à l'estragon



POISSON

Sole meunière, turbot poché sauce hollandaise, bar en croûte de sel, homard à la vanille



LÉGUMES

Asperges sauce malthaise



FROMAGES

Comté, Abondance, Ossau-Iraty, Valençay

Détails



CÉPAGE(S)

Sauvignon, sémillon, muscadelle



À DÉGUSTER AVANT

2026



CULTURE

Conventionnelle



ALCOOL

12%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

La robe est or vert aux reflets argent, avec une brillance appelant de la fraîcheur. Le vin présente une belle densité dans le verre.



NEZ

Le nez est fin et délicat autour d'arômes de fleurs blanches, de mélisse, de menthe, d'agrumes, de pêche et de poire avec une pointe de vanille à l'aération.



BOUCHE

En bouche, le vin velouté et mielleux en attaque puis évolue vers une fraîcheur agrumée en milieu de bouche. Des notes de vanille et de cake au citron flatteuse arrivent en finale.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



4 à 8 jours
de livraison

www.lepetitballon.com



FV_ADR1_JUN18_SAV