Wijnfiche

Château Hosanna | Pomerol
France (POMEROL) — 2021

Domaine

Ch. Hosanna

Hosanna, anciennement Château Certan-Giraud, a été acquis en 1999 par les Ets. Jean-Pierre Moueix, propriétaire du Château Trotanoy. Il est situé au cœur du plateau de Pomerol. La partie la plus élevée et la plus noble du vignoble a été conservée, le reste ayant été vendu. Au total, il ne s'étend que sur 4,5 hectares, directement bordés par plusieurs prestigieux châteaux de Pomerol. À l'est se trouve le Château Pétrus, et au sud le célèbre Vieux Château Certan. Le vignoble est planté à 70 % de Merlot et 30 % de Cabernet Franc. Le vignoble bénéficie d'un sol composé de graves rouges et d'argiles sur sous-sol ferrugineux, reconnu pour sa capacité à produire des vins très élégants, complexes et puissants, révélant de remarquables notes de chocolat noir. De très vieilles vignes de Cabernet Franc, dont certaines datent de 1956, contribuent à l'élégance et à la complexité uniques de ce vin.

Vinification

Des sols d'argile et de graves reposant sur un sous-sol riche en fer. L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Vendanges manuelles avec double tri (manuel et optique). La vinification est ensuite réalisée en cuves inox thermorégulées, avec une macération et une extraction douces et contrôlées. L'élevage se fait en fûts de bois (dont 50 % neufs). Cet élevage dure de 16 à 18 mois.

Dégustation

Un nez séduisant aux fruits rouges mûrs et aux notes florales expressives. En bouche, le vin est rond et fin, avec une texture veloutée. Un bel ensemble de fruits juteux, de délicates notes florales et d'une minéralité crayeuse subtile. Une touche d'épices et de bois en finale. Un vin raffiné et généreux, alliant finesse et équilibre, d'une remarquable texture soyeuse. Château Hosanna est considéré par certains comme l'incarnation féminine de Trotanoy. Quel vin somptueux et vibrant !

Mets adaptées

Champignons des bois | Foie de veau | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (75%), Cabernet Franc (25%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

