



CHATEAU FOURCAS HOSTEN



Millésime 2018

Fruits noirs intenses



Le millésime 2018 se caractérise par deux périodes bien distinctes. La première, chargée d'incertitudes avec pluviométrie record, grêle le 21 mai et mildiou. Puis à partir de fin juin une météo parfaite, favorisant une maturité optimale et une concentration incroyable. Les vendanges se sont déroulées en toute sérénité, avec de très belles journées ensoleillées et chaudes, alternées de nuits fraîches.

CONVERSION AB : ANNEE 1

En juillet, la dernière étape de conversion est franchie : 100 % du vignoble est désormais BIO. C'est aussi le début de l'agriculture biodynamique sur 16 hectares.

En bouche, il est structuré, avec une texture pure et soyeuse.

La finale est élégante, savoureuse, longue et fraîche. Les tanins sont fins.

Dates de récolte

- Merlot : du 24 septembre au 09 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 04 au 12 octobre
- Petit Verdot : le 28 septembre
- Cabernet franc : le 09 octobre

Assemblage

- 58 % Merlot
- 38,5 % Cabernet Sauvignon
- 2,5 % Petit Verdot
- 1 % Cabernet Franc

Rendement

24 hl/ha

Elevage

- 28 % barriques neuves
- 29 % barriques de 1 vin
- 43 % barriques de 2 vins

Production

104.667 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Du 30 juin au 2 juillet 2020

Degré alcoolique

13,5 % Vol.