



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2017



Un fruit délicieusement acidulé



En 2017, la viticulture biologique est appliquée à 25 hectares (66% du vignoble en rouge). Sur le plateau du Fourcas, 22 hectares sont travaillés intégralement (sous le rang et entre les rangs) avec les 4 *façons* : butage pendant l'hiver 2016, déchaussage au mois de mars 2017, puis travail du sol au printemps, butage après les vendanges (novembre 2017). Le gel du 27 avril sur une bande de parcelles de Listrac aura pour conséquence un rendement plus faible. Après la mi-floraison fin mai, un premier échardage et l'effeuillage manuel sont pratiqués entre le 19 juin et le 30 juin. La véraison se déroule du 24 juillet au 8 août pour les Merlot et Cabernet.

Les vendanges s'étalent sur 10 journées du 14 au 27 septembre. Au chai, la rigueur du tri optique garantit la meilleure sélection. Une attention toute particulière est portée à la précision des extractions avec l'usage d'arroseurs intelligents : optimisation du marc pour une extraction juste et douce en s'adaptant au niveau de remplissage de chacune des parcelles et aux cuves de tailles et formes différentes (cuves carrées). Pressurage vertical uniquement.

Dates de récolte

- Merlot : du 14 au 25 septembre
- Cabernet Sauvignon : du 21 au 27 septembre

Assemblage

- 66 % Merlot
- 34 % Cabernet Sauvignon

Rendement

30 hl/ha

Production

50 000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

01 et 02 juillet 2019

Degré alcoolique

13 % Vol.