

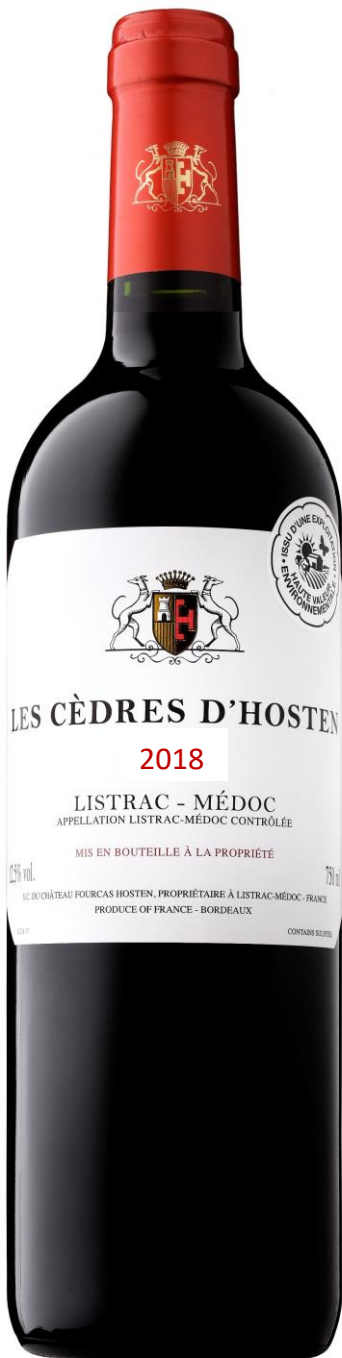


CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2018



Souple et juteux



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 2018, la dernière étape de conversion est franchie : 100% du vignoble est désormais **BIO**. C'est aussi le début de l'agriculture en biodynamie sur 16 hectares.

Des arômes de mûre et de moka. Une pointe de menthe. Tanins fins. Finale savoureuse.

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

- 66 % Merlot
- 34 % Cabernet Sauvignon

Rendement

24 hl/ha

Production

20.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

29 juin 2020

Degré alcoolique

13 % Vol.

JAMES SUCKLING.COM  Mars 2021 / Note : 90/100

Attractive aromas of blackberry, dried cranberry, oyster mushroom, mocha, moss and dried mint. It's medium-bodied with firm, fine-grained tannins. Supple and juicy with a flavorful finish. Drink or hold.