



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN



Millésime 2021

Plein et expressif



S'il est un millésime de vigneron, c'est bien le 2021 !

En réponse à ses contraintes, nous avons adapté l'ensemble des travaux de la vigne. Un long été indien de quatre semaines a permis de vendanger en toute sérénité et d'obtenir une parfaite maturité du raisin. Profil minéral et parfaitement ciselé. D'une grande complexité aromatique, son bouquet offre la vivacité du citron vert et du pamplemousse, les notes acidulées de l'ananas et quelques notes gourmandes de beurre salé. Très frais et long en finale.

Dates de récolte

- Sauvignon blanc : du 13 au 23 septembre
- Sauvignon gris : du 13 au 23 septembre
- Sémillon : 24 septembre

Assemblage

- 66 % Sauvignon blanc
- 20 % Sauvignon gris
- 14 % Sémillon

Rendement

22,5 hl/ha

Production

5.365 bouteilles + 271 magnums

Date de mise en bouteille au château

19 avril 2022

Degréalcoolique

13,5%Vol.



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2021

Revue de presse



JAMES SUCKLING.COM 

James Suckling – Décembre 2022 / Note : **91/100**

"Aromas of lemons, white flowers, cream, herbs and almonds. Bright, tangy and delicious, with a medium body. Pretty praline notes at the end. From organically grown grapes. Drink now."

 **The Wine Independent**

Lisa Perrotti-Brown – Mai 2022 / Note : **89-91/100**

"The 2021 Fourcas Hosten blanc is a blend of 66% Sauvignon Blanc, 20% Sauvignon Gris, and 14% Semillon. It sings of fresh green apples, lemon juice, and lime leaves with touches of white pepper, dill seed, and fresh pears. Light to medium-bodied, the palate has electric intensity of citrusy flavors with a racy backbone and long, chalky finish. pH 3.16. This white wine section of the Fourcas Hosten vineyard has been certified organic since 2014."

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

Jane Anson – Avril 2022 / Note : **90/100**

"Well-placed white pepper and rose bud on the opening moments, with beautifully nuanced citrus and lime flavours, good grip, fesh acidities, slate finish. Good."

RVI

Vladimir Kauffmann – Avril 2022 / Note : **95/100**

"The nose is fruity and elegant, the wine has a nice acidity, a nice balance, the seafood is not far away!"

 **Anthocyanes**
Yohan Castaing

Yohan Castaing – Avril 2022 / Note : **88-90/100**

"Joli nez de fleurs blanches, de tilleul, de poire et de pêche. Bouche juteuse, élégante et fraîche pour une finale agréable."

JEAN-MARC QUARIN
CRITIQUE INDÉPENDANT DES VINS DE BORDEAUX
www.quarin.com

Jean-Marc Quarin – Avril 2022 / Note : **15.5/20 - 88/100**

"Couleur pâle, aux reflets verts. Nez moyennement intense, au fruité mûr. Bouche au toucher délicat, à la saveur de fruits blancs bien mûrs, matinés d'une touche de fruits exotiques, le vin se déroule à la fois gras et nerveux, vers une finale sèveuse et longue. Il s'agit d'un vin biologique. Assemblage : 66% sauvignon blanc, 20% sauvignon gris, 14% sémillon. Degré d'alcool : 13°38. Rendement : 22.5 hl/ha."