

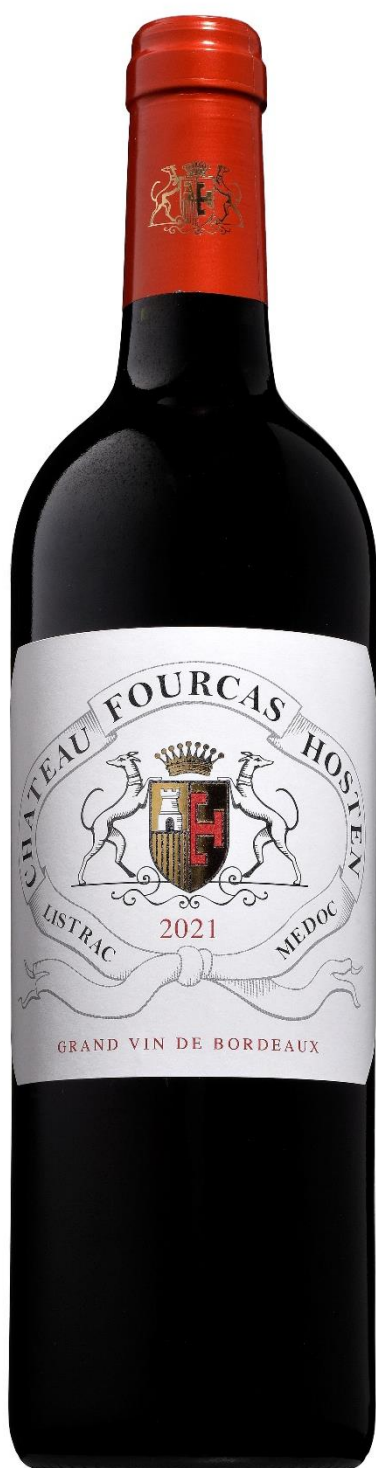


CHATEAU  
FOURCAS HOSTEN



*Millésime 2021*

Le Premier **ROUGE** certifié Vin **BIO**



Le domaine fait 50 ha sur 2 grands terroirs de surface identique : un sol graveleux où s'épanouit parfaitement le Cabernet Sauvignon et un sol argilo-calcaire idéal pour le Merlot.

En 15 ans, la famille Momméja a entièrement restructuré le vignoble à 100% en agriculture biologique ; méthode complétée par la pratique de la biodynamie.

**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.

Ce premier millésime officiellement certifié **BIO** se caractérise par une grande pureté et beaucoup de concentration. En bouche, il offre une complexité de fruits rouges et noirs à la texture onctueuse, prolongée par une finale gourmande et saline.

#### **Dates de récolte (11 journées)**

- Merlot : du 30 septembre au 08 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 05 au 13 octobre
- Petit Verdot : 04 octobre

#### **Assemblage**

- 60 % Cabernet Sauvignon
- 35 % Merlot
- 5% Petit Verdot

#### **Rendement**

10,5 hl/ha

#### **Production**

53.000 bouteilles (prévisionnel)

#### **Degré alcoolique**

12,69 % Vol.

Habillage 13% Vol.

#### **Analyses**

PH : 3,75 AT : 3,19 g/L AV : 0,36 g/L IPT : 81

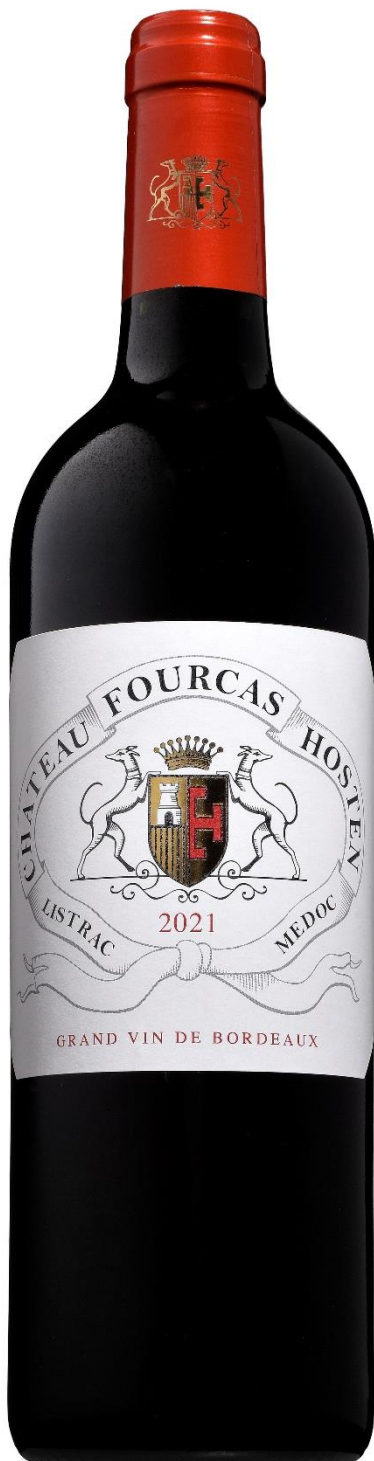


CHATEAU  
FOURCAS HOSTEN



*Millésime 2021*

Le Premier **ROUGE** certifié Vin **BIO**



### **Viticulture biologique**

Appellation : Lustrac-Médoc

Oenologue conseil : Eric Boissenot

Superficie totale : 50 ha

Superficie en production : 38 ha

Terroir : argilo-calcaires  
          graves pyrénéennes

Age moyen des vignes : 32 ans

Densité : 8.333 pieds/ha et 10.000 pieds/ha pour les plantations post 2014

Encépagement :

- 54 % Cabernet Sauvignon (21 ha)
- 41 % Merlot (16 ha)
- 2,5 % Cabernet Franc (1 ha)
- 2,5 % Petit Verdot (1 ha)

Taille : Guyot Mixte

Vendange : 100 % manuelle

Tri optique

### **OEnologie**

Vinifications biologiques adaptées à chaque cuve béton : 4 cuves de Merlot (50, 80), 8 cuves de Cabernet Sauvignon (2 de 80hl et 6 de 50hl) et 2 cuves de Petit Verdot. Ensemencement de 100 % de la récolte en levures et bactéries lactiques (co-inoculation précoce). Fermentations moyennes de 10 à 14 jours. Deux arroseurs intelligents et le Air'Pulse sont utilisés pour les remontages afin d'optimiser l'extraction du marc et la qualité des tanins : 1 volume par jour les 2 premiers jours, puis 1/2 puis 1/4 autour des 1050. Cuvaions totales de 19 à 23 jours. Pressurage vertical uniquement.

### **Eleavage**

12 mois en barriques de chêne français

- 31 % barriques neuves
- 50 % barriques de 1 vin
- 19 % barriques de 2 vins

Collage au blanc d'oeuf après assemblage