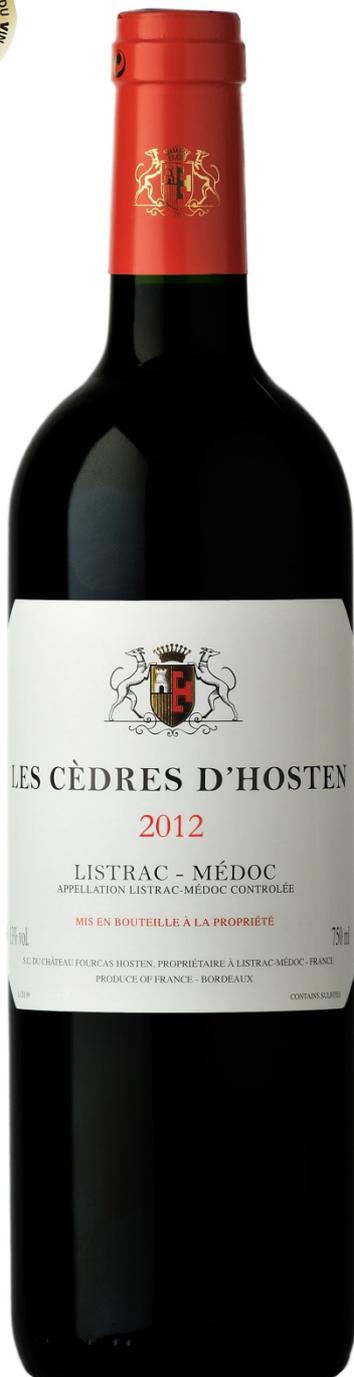




CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2012

Soyeux



Les premières fleurs ont été observées autour du 25 mai. Les conditions sont devenues très favorables à partir de la mi-juillet. Les mois d'août et de septembre, chauds et secs, ont permis de gommer les écarts de maturité. Les températures maximales ont été particulièrement élevées lors de la deuxième quinzaine d'août, l'année 2012 rejoignant ainsi 2000 et 2009 pour les mois d'août les plus chauds après 2003. Le millésime 2012 au Château Fourcas Hosten s'est caractérisé par des vendanges très tardives par rapport aux autres propriétés de l'appellation Lustrac-Médoc, et même des autres appellations du Médoc. Il s'agissait d'une prise de risque importante, certes, mais facilitée par le très bon état sanitaire des raisins jusqu'à la récolte, résultat d'un travail exigeant au vignoble tout au long du cycle végétatif (effeuillages, échardages, travail du sol...). Ce millésime s'est démarqué également par son faible rendement à l'hectare : 42 hl/ha. De cette petite récolte est issu un millésime très sérieusement constitué et capable d'un long vieillissement.

Dates de récolte

- Merlot : du 10 au 20 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 15 au 20 octobre
- Cabernet Franc : le 20 octobre

Assemblage

- 61 % Merlot
- 39 % Cabernet Sauvignon

Rendement

42 hl/ha

Production

36.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Le 17 mars 2014

Degré alcoolique

12,5 % Vol.