



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2008

Elégante douceur



Le millésime 2008 se caractérise par son équilibre et sa richesse en fruits donnés par la dominance des Merlot sur cette récolte. Le choix tardif du 6 octobre pour débiter les vendanges s'est fait en raison de la maturité atteinte pendant le mois de septembre grâce à un ensoleillement exceptionnel.

Dates de récolte

6^r au 17 octobre

Assemblage

- 59 % Merlot
- 40 % Cabernet Sauvignon
- 1 % Cabernet Franc

Rendement

44 hl/ha

Elevage

- 1/3 barriques neuves
- 1/3 barriques de 1 vin
- 1/3 barriques de 2 vins

Production

195.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Du 19 avril au 6 mai 2010

Degré alcoolique

12,5 % Vol.



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2008

Revue de presse

Decanter
the world's best wine magazine

Decanter - Septembre 2011 / Note : 16/20 ★★★★★

“Good structure, and tannin extraction. Three years after harvest, it is majoring on soft black fruits, and has real potential for ageing.” Plage de dégustation : 2013 – 2022.



Le Guide des Meilleurs Vins de France 2012 -
Septembre 2011 / Note : 15,5/20

“... délicieux 2008 qui marquait le retour du cru au sein de l'élite de l'appellation.”

Le Point

Le Point “Bordeaux le Millésime 2008” – Mai 2009

Note : 14,5/20

“Grillé, café, bouche souple, tanins gras, un peu extrait, finale sur les tanins mais sans dureté. Début de consommation à partir de 2012 ; garde potentielle de 10 ans.”



Le Guide Hachette des Vins 2012 – Septembre 2011

Notes : ★

“... découvrir in situ les charmes de ce 2008 carmin à reflets rubis qui libère des notes de vanille, de réglisse et de fruits mûrs. Le palais se signale lui aussi par une grande élégance qui n'exclut pas un réel potentiel.”



Millésimes – 34e Année – Numéro 2013

“Le 2008, classique, dense, très bien charpenté, riche et rond à la fois, aux nuances de fruits mûrs, fondu mais puissant en bouche.”