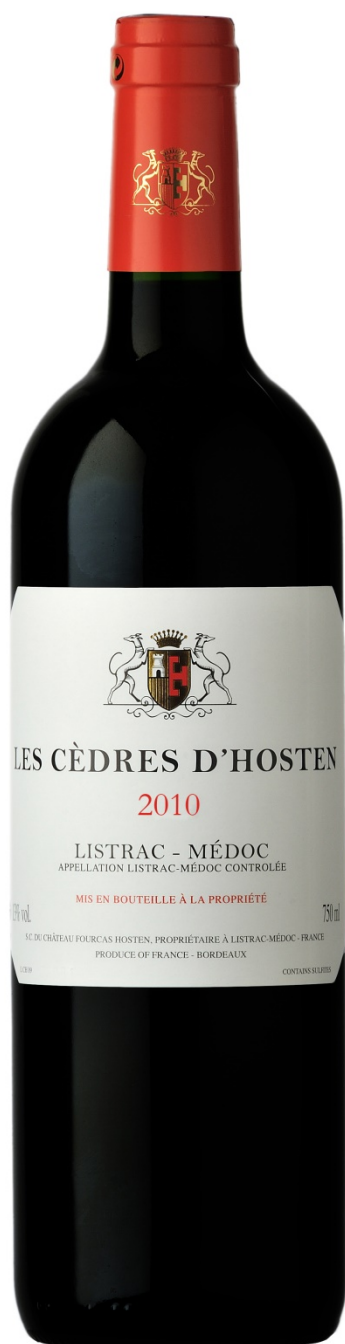




CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2010

Finesse et fruit



L'été ensoleillé et l'arrière-saison exceptionnelle ont contribué à parfaire la réussite du millésime 2010. Ces conditions climatiques ont été pleinement favorables à la maturation optimale des raisins et à leur excellent état sanitaire. Elles ont également permis aux vendanges de se dérouler en toute sérénité, en déterminant les meilleures dates pour récolter cépage par cépage, parcelle par parcelle. Ce travail de précision a permis aux équipes d'optimiser la maturité des raisins vendangés jusque tard dans la saison.

2010 sera le millésime qui marquera le virage qualitatif de la propriété, avec l'arrivée d'une nouvelle équipe technique et sa première vinification dans le tout nouveau cuvier.

Dates de récolte

- Merlot : du 1^{er} au 19 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 11 au 19 octobre
- Cabernet Franc : les 11 et 12 octobre

Assemblage

- 21,5 % Merlot
- 61 % Cabernet Sauvignon
- 17,5 % Cabernet Sauvignon

Rendement

42,8 hl/ha

Production

47.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

Du 13 au 15 juin 2012

Degré alcoolique

12,5 % Vol.