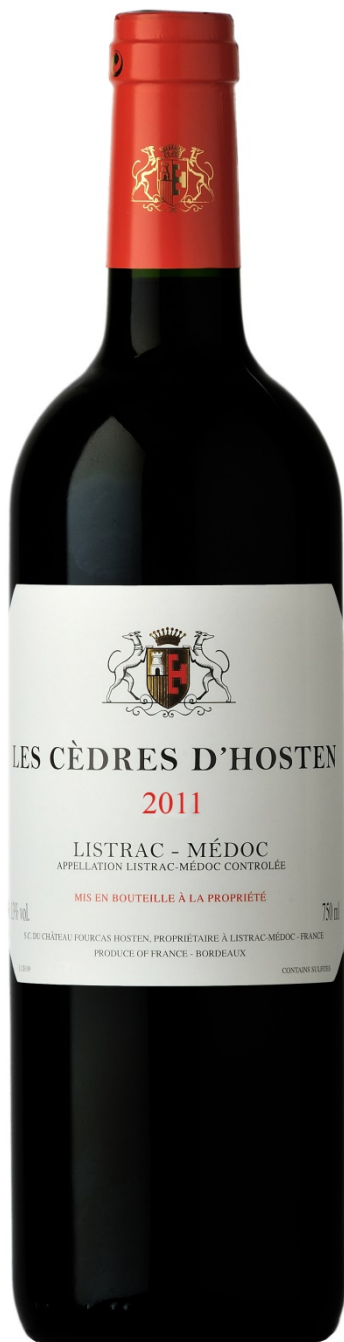




## CHATEAU FOURCAS HOSTEN

*Millésime 2011*

## Délicieux



Le fait marquant de ce millésime a été l'arrachage de 9 hectares, tout en gardant la même équipe. Celle-ci a donc pu effectuer un travail encore plus précis et soigné. Cela lui a permis de prendre des risques et d'attendre la maturité optimale pour vendanger chaque parcelle, chaque rang, lot par lot.

Les vendanges ont démarré très tôt, avec environ deux semaines d'avance sur les dates habituelles. Le millésime 2011 est donc un millésime précoce dû à un printemps aux chaleurs estivales et une fin d'été marquée par des nuits chaudes et de fortes hygrométries.

La modernité et la performance de la réception de la vendange ont été très utiles sur ce millésime (baies rosées, grillées, ...). Grâce au nouveau cuvier et à ses petites cuves, pour 36 ha l'équipe a vinifié dans 36 cuves. A chaque cuve sa consigne. Fin des écoulages le 28 octobre.

### Dates de récolte

- Merlot : du 14 au 26 septembre
- Cabernet Sauvignon : du 21 au 30 septembre
- Cabernet Franc : le 29 septembre

### Assemblage

- 71 % Merlot
- 29 % Cabernet Sauvignon

### Rendement

48 hl/ha

### Production

22.000 bouteilles

### Date de mise en bouteille au château

25 mars 2013

### Degré alcoolique

12,5 % Vol.