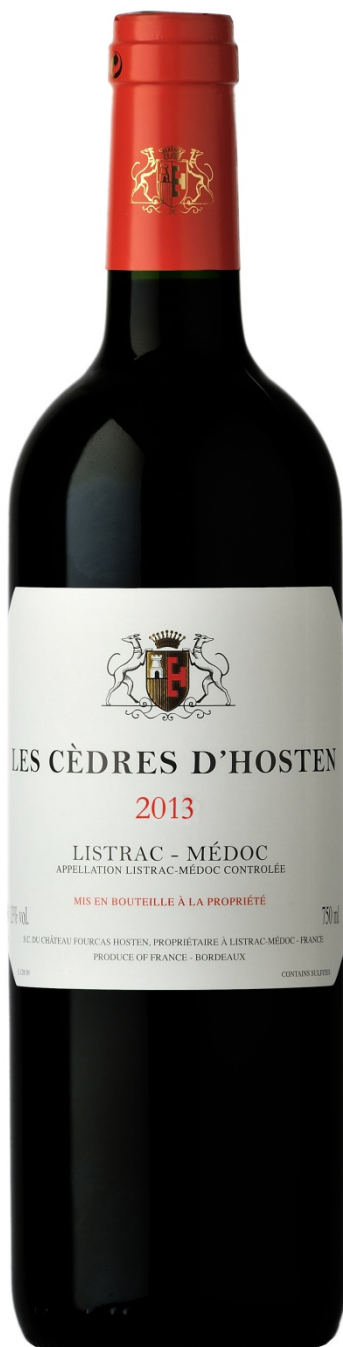




CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2013

Doux et floral



Début avril, on a observé avec satisfaction un débourrement certes tardif, mais d'une homogénéité remarquable. Au 1er juillet, on a constaté d'un point de vue thermique un retard de plus de 3 semaines. La tendance s'est inversée le 30 juin avec une remontée brusque des températures. Grâce aux conditions particulièrement chaudes de juillet, le déficit hydrique s'est rapidement accru jusqu'au 25. Le mois de juillet a été le plus chaud des 15 derniers millésimes. Août a été plutôt sec, plus tempéré. La taille en guyot mixte et les travaux d'échardage ont été primordiaux cette année pour limiter l'humidité favorable à l'installation et au développement du botrytis. La connaissance accrue du vignoble a permis de récolter les Merlot à bonne maturité. Les Cabernet avaient de beaux équilibres après le 10 octobre et une bonne maturité phénolique. Beaucoup de soin a été porté au tri sur cette petite récolte. La performance de cette sélection a été déterminante pour rentrer une vendange homogène et saine. La vinification en petites cuves aura été un atout majeur pour la qualité et la précision des vins.

Dates de récolte

- Merlot : du 28 septembre au 10 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 10 au 16 octobre
- Cabernet Franc : le 16 octobre

Assemblage

- 85 % Merlot
- 15 % Cabernet Sauvignon

Rendement

26 hl/ha

Production

38.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

les 28 et 29 mai 2015

Degré alcoolique

12,5 % Vol.