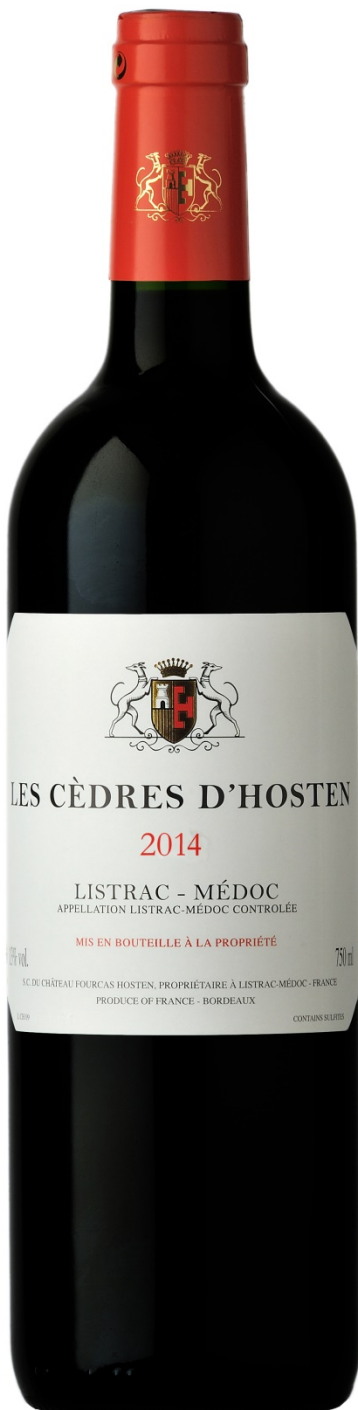




CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2014

Croquant et précis



La chaleur de l'hiver a été bénéfique en favorisant un démarrage précoce de la vigne. Il n'a gelé que 8 fois, en novembre et en décembre. Le printemps s'est caractérisé par des températures élevées, mais contrebalancées par des températures fraîches la nuit. Les bourgeons n'ont donc vraiment commencé à se développer que vers la mi-mars, conservant deux semaines d'avance. Le mois d'avril a été très sec. En juin, l'étape de la floraison s'est déroulée de manière excellente. Puis, à partir de juillet, la véraison est apparue plus désorganisée : commençant tôt et se terminant tard, avec des changements de couleur étalés jusqu'après la mi-août. L'été s'est révélé décevant. Mais, à partir du 29 août, un été indien incroyable s'est installé jusqu'au dernier jour d'octobre. Le mois de septembre a ainsi été l'un des plus secs et des plus chauds depuis 100 ans. Grâce à cette météo estivale extraordinaire, les équipes ont vendangé au rythme voulu, pouvant patienter jusqu'aux seuils de maturité souhaités.

Dates de récolte

- Merlot : du 1^{er} au 10 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 13 au 18 octobre
- Cabernet Franc : le 18 octobre

Assemblage

- 84 % Merlot
- 16 % Cabernet Sauvignon

Rendement

40,5 hl/ha

Production

54.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

les 9 et 10 mai 2016

Degré alcoolique

12,5 % Vol.