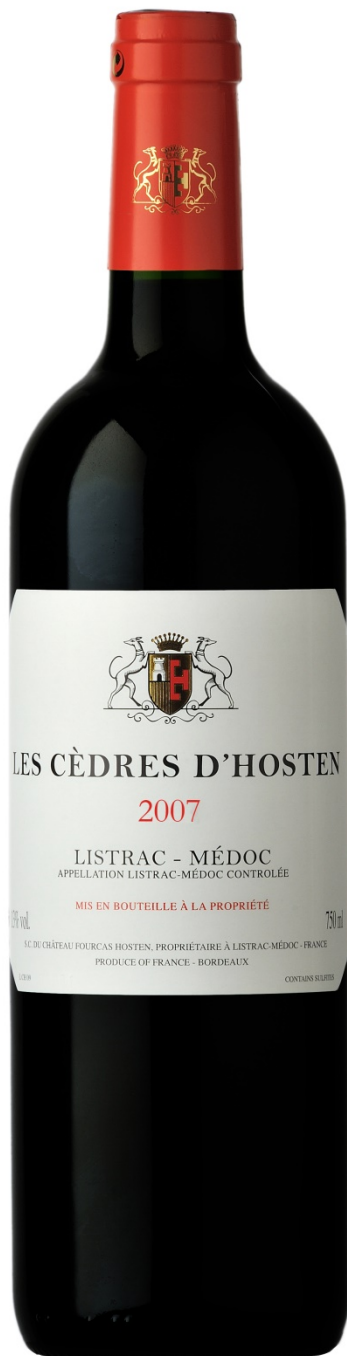




CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2007

Souple et équilibré



Après un Printemps prometteur et des mois de juillet et août pluvieux, le millésime 2007 a su garder toute sa splendeur. Grâce à un mois de septembre chaud et ensoleillé le jour, frais et ventilé la nuit, combiné à un travail rigoureux à la vigne tout au long du cycle végétatif, les équipes ont pu élaborer un grand vin tout en équilibre. Suite aux dégustations régulières des baies lors de la phase de maturation, les vendanges ont débuté par le ramassage des Merlot plantés sur les parcelles argilo-calcaires, suivis des Cabernets situés sur les graves pyrénéennes. Guidés par les dégustations quotidiennes durant les vinifications, les équipes ont privilégié une extraction douce pour conserver la fraîcheur et le fruit.

Dates de récolte

du 1^{er} au 12 octobre

Assemblage

- 36 % Merlot
- 57 % Cabernet Sauvignon
- 7 % Cabernet Franc

Rendement

43 hl/ha

Production

60.000 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

les 6 et 13 avril 2010

Degré alcoolique

12,5 % Vol.