



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Vintage 2007

Round and delicate



After a promising spring and some rainy July and August, the 2007 vintage turned out to be extremely pleasant. September was hot and sunny during the day, and fresh and ventilated at night. All this combined to a rigorous work in the vineyard throughout the growth cycle enabled to elaborate a well-balanced wine. Further to regular berries' tastings during the maturation stage, grape harvests started with the picking of the Merlots planted on our clay & limestone soils, followed by the Cabernets located on Pyrenean gravels. Guided by daily tastings during the vinification process, we favored a smooth extraction to preserve freshness and fruit.

Grape harvest dates

From October 1st to 12th

Blending

- 61 % Merlot
- 39 % Cabernet Sauvignon

Yield

43 hl/ha

Ageing

- 1/3 new barrels
- 1/3 one-year barrels
- 1/3 two-year barrels

Production

170.000 bottles

Bottling date at the château

June 16th to 25th 2009

Alcoholic degree

12,5 % Vol.



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Vintage 2007

Press Review



Decanter – February 2010 / **Score : 16,67/20**

★★★★★ - Best value & highly recommended

“Lovely perfumed blackcurrant fruit. Very stylish, boasting rich harmony and power. Approachable now but try to wait as it will improve.”



La Revue du Vin de France – June 2008 / **Score : 15-13/20**

“Nez fruité et épicé ; bouche offrant une belle trame, de la complexité aromatique et de l'élégance.”

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

Jancis Robinson – November 2009 / **Score : 15,5/20**

Drink : 2011 – 2015



Le Guide Hachette des Vins 2011 – September 2010 / **Score : ★**

“À l'heure où tant de parcs ont été sacrifiés au profit du rendement, il est réconfortant de voir que cette chartreuse située au cœur du village, juste derrière l'église, a pu conserver le sien. Il est appréciable aussi de constater que le cru reste fidèle à sa tradition de qualité : son 2007, certes un peu timide dans sa présentation, offre ensuite un bouquet expressif sur les fruits rouges, agrémenté de notes de pain d'épice nées de l'élevage. Souple à l'attaque, il développe une matière ample aux tanins serrés qui invitent, comme la longue finale, à attendre trois ou quatre ans avant d'ouvrir cette élégante bouteille.”



Le Point Bordeaux – May 2008 / **Score : 14,5/20**

“Fruit et bois mélangés, bouche souple, pas trop extraite, fraîche ; le boisé couvre un peu le fruit sur cet échantillon.”



Vinum – March 2010 / **Score : 15/20**

“Fruit et bois mélangés, bouche souple, pas trop extraite, fraîche ; le boisé couvre un peu le fruit sur cet échantillon.” Drink : 2011 – 2015