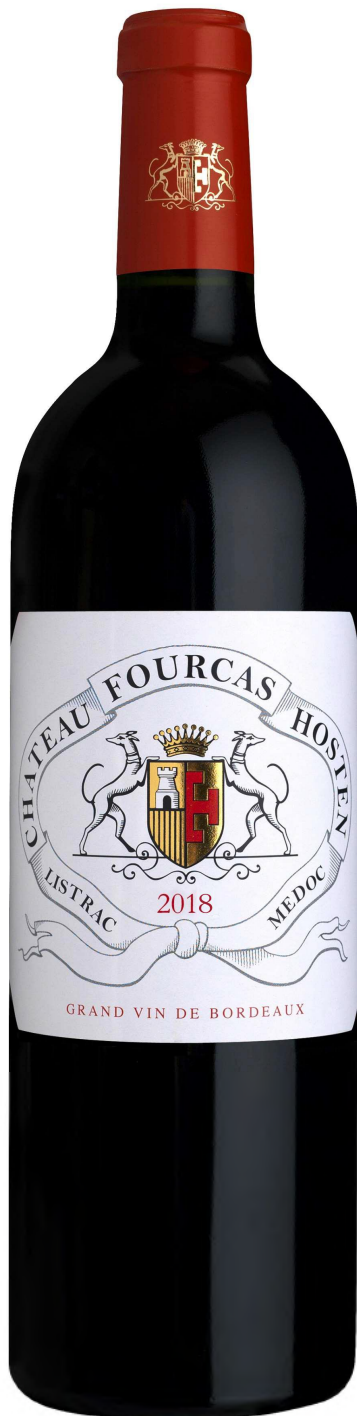




CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2018

rière année de conversion biologique



Le millésime 2018 se caractérise par deux périodes bien distinctes. La première, chargée d'incertitudes avec pluviométrie record, grêle le 21 mai et mildiou. Puis à partir de fin juin une météo parfaite, favorisant une maturité optimale et une concentration incroyable. Les vendanges se sont déroulées en toute sérénité, avec de très belles journées ensoleillées et chaudes, alternées de nuits fraîches. En juillet 2018, dernière étape de conversion : 100% du vignoble est conduit en viticulture biologique. 2018 est également l'année de lancement de la biodynamie (16ha).

Le profil 2018 est structuré, au fruit dense et complexe.

Dates de récolte

- Merlot : du 24 septembre au 09 octobre (9 jours)
- Cabernet Sauvignon : du 04 au 12 octobre (7 jours)
- Petit Verdot : 28 septembre
- Cabernet Franc : 09 octobre

Assemblage

- 58% Merlot
- 38,5% Cabernet Sauvignon
- 2,5% Petit Verdot
- 1% Cabernet Franc

Rendement

24 hl/ha

Elevage

- 28% barriques neuves
- 29% barriques de 1 vin
- 43% barriques de 2 vins

Production

100.000 bouteilles (prévisionnel)

Degré alcoolique : 13,57% Vol.

Analyses :

PH : 3,70 AT : 3,39g/L AV : 0,44g/L IPT : 85

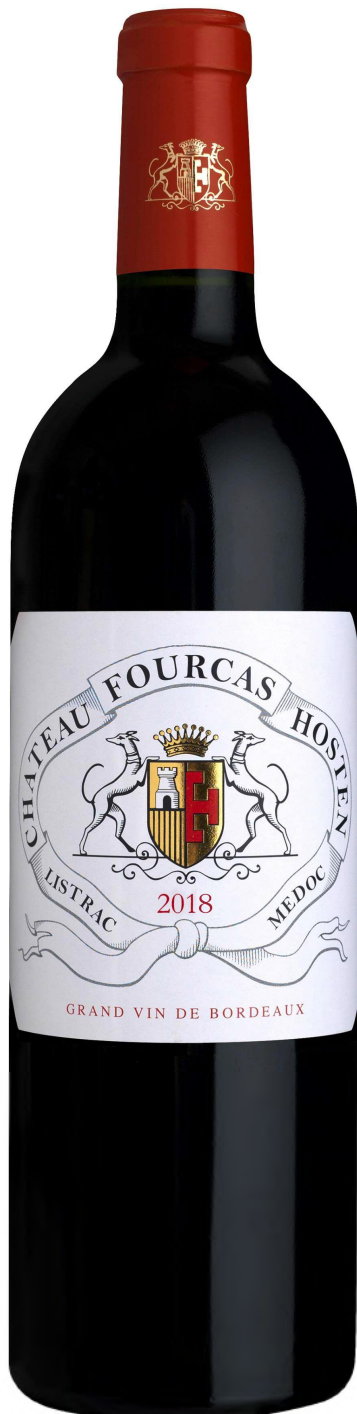




CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2018

rière année de conversion biologique



Viticulture

Appellation : Lustrac-Médoc

OEnologue conseil : Eric Boissenot

Superficie totale : 50ha

Superficie en production : 38,07ha

Terroir : argilo-calcaires

graves pyrénéennes

Age moyen des vignes : 29 ans

Densité : 8.333 pieds/ha - 10.000 pieds/ha nouvelles plantations

Encépagement :

- 55% Cabernet Sauvignon
- 40 Merlot
- 2,5% Cabernet Franc
- 2,5% Petit Verdot

Taille : Guyot Mixte

Vendange : 70% manuelle, 30% mécanique

OEnologie

Vinifications biologiques adaptées à chaque cuve : 15 cuves de Merlot (béton : 50, 80 et 105hl), 9 cuves de Cabernet Sauvignon (5 cuves bois 95hl, 4 cuves béton 50hl), 1 cuve bois de Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon et 1 cuve de Petit Verdot. Fermentations moyennes de 10 à 14 jours. Deux arroseurs intelligents sont utilisés pour les remontages afin d'optimiser l'extraction du marc et la qualité des tanins : 1 volume par jour les deux premiers jours, puis 1/2 et ensuite 1/4 volume de remontage par jour jusqu'à 1.050 de densité. Cuvaions totales de 16 à 21 jours. Pressurage vertical uniquement. Ensemencement de 100% de la récolte en levures et bactéries lactiques.

Elevage

12 mois en barriques de chêne français.

Collage au blanc d'œuf après assemblage.

