



## CHATEAU FOURCAS HOSTEN

Millésime 2015

## Revue de Presse



JamesSuckling.com – Janvier 2018 / **Note : 91**

“Deeper and more complex than most 2015 Lustrac wines, this has a serious mineral core that gives the finish considerable impact. Impressive length and vitality. You can drink it now, but this will expand as it matures at least through 2025.”



JancisRobinson.com / **Note : 16+/20**

“Mid crimson. Quite consciously ripe fruit on the nose. Cool, calm and collected on the palate with rather drying tannins on the end.”

Drink : 2022-2030



Le Guide des Meilleurs Vins de France 2019 / **Note : 16,5/20** ♥ «

Le 2015 est toujours prometteur, de belle intensité et a conservé une finale tendue, mais bien enrobée. Une valeur sûre pour le domaine. »



Wine Enthusiast – Roger Voss / **Note : 91-93**

“Barrel Sample. A wine that is poised between tannins and light fruitiness, this has fine acidity and just the right amount of concentration. There is a touch of spice from the wood aging at the end.”

bettane+desseave

Bettane+Desseave – Thierry Desseave – Mars 2018 / **Note : 17/20**

« Demeurant à tarif toujours abordable malgré une progression qualitative depuis dix ans et une régularité au meilleur niveau, Fourcas Hosten pourrait être le meilleur rapport qualité-prix du Médoc. Ce 2015, tout en densité élégante, à la saveur et au fruité brillant, possède beaucoup de charme et d'intensité. »

Le Point

Le Point – Jacques Dupont / **Note : 15,5/20**

« Fruité noir, de la chair, profond, cerise, suie, savoureux, tendu, bon potentiel. »

Le Monde

Le Monde – Septembre 2018

« Une valeur sûre dans une appellation méconnue (à tort) du bordelais. Une bouteille élégante issue d'un assemblage équilibré entre merlot et cabernet sauvignon, avec un soupçon de cabernet franc. A tester sans hésiter. »

Les Echos

Les Echos – Albert Adamante - Septembre 2018

« La délicieuse propriété bijou du médocain, apporte la preuve que c'est à Lustrac que ça se passe. L'appellation oubliée du classement de 1855 offre les vins que l'on aime à boire jeunes ou vieux. »