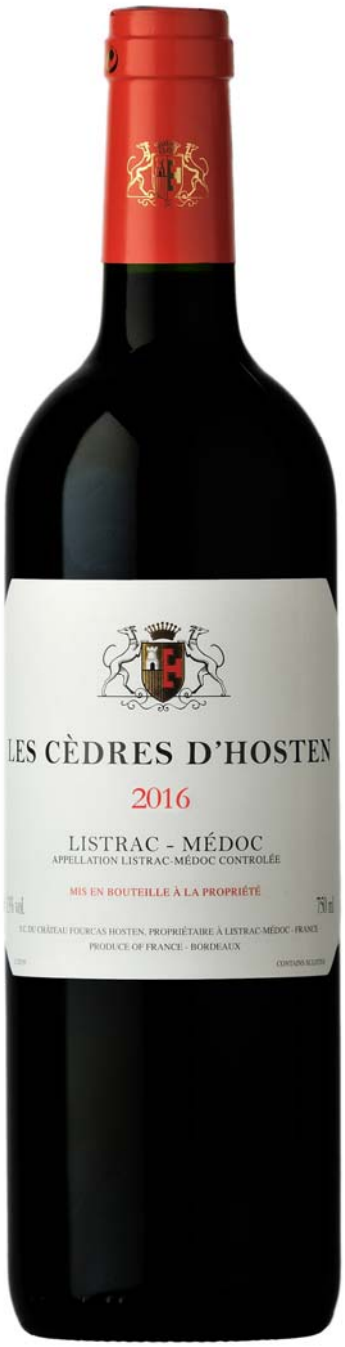
CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2016

Très aromatique



La qualité de ce millésime s'illustre par un apport en eau record : douze mois de pluviométrie (plus de 800 mm) tombent en seulement six mois, entre janvier et juin. Grâce à une fenêtre météo clémente au moment approprié, l'étape de la floraison se déroule remarquablement la deuxième semaine de juin. Un été chaud et sec participe à l'identité du millésime 2016 : une structure aromatique généreuse, avec une structure riche en tanins. Les mois de septembre et octobre sont magnifiques. Le développement du fruit est optimal avec l'alternance de nuits fraîches et de journées ensoleillées. La maturité est parfaite. Les vendanges s'étalent sur 18 jours. Le temps d'un été indien incroyable qui permet d'attendre la maturité de chaque parcelle et d'obtenir un fruit généreux et précis.

Dates de récolte

- Merlot : du 3 au 15 octobre
- Cabernet Sauvignon : du 15 au 20 octobre
- Petit Verdot : le 10 octobre

Assemblage

- 82 % Merlot
- 15 % Cabernet Sauvignon
- 3 % Petit Verdot

Rendement

52 hl/ha

Production

59.333 bouteilles

Date de mise en bouteille au château

27 avril et 2 mai 2018 (sous azote)

Degré alcoolique

12,5 % Vol.

Château Fourcas Hosten – F-33480 Listrac-Médoc - +33 (0)556 580 115 – contact@fourcas-hosten.com – www.fourcas-hosten.com