

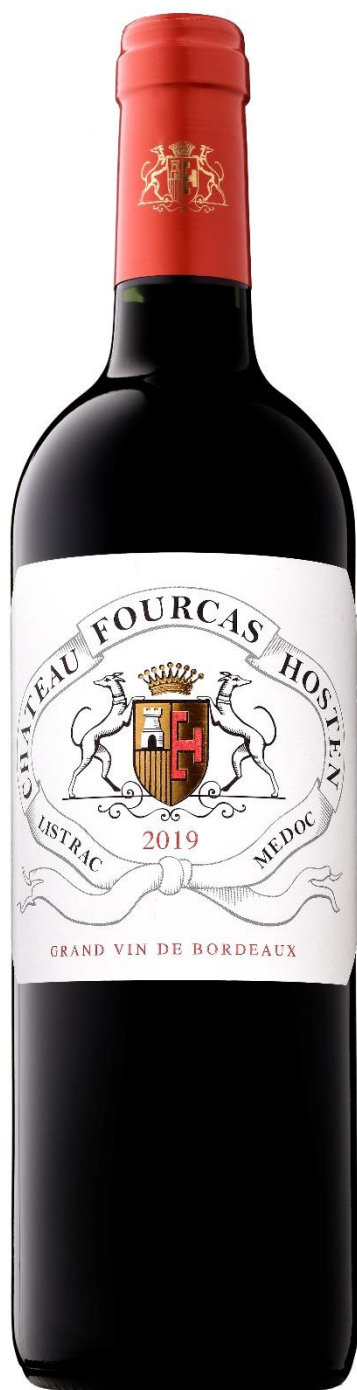


CHATEAU  
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2019



Structure riche aux tanins enrobés



L'identité de 2019 : un millésime chaud, une trame dense et concentrée. Sa particularité au Château Fourcas Hosten, c'est un faible rendement, conjonction de trois événements à la vigne : un débourrement précoce, deux épisodes de gel les 13 avril et les 5 et 6 mai sur 4,5ha, une tempête le 10 juin en pleine floraison qui engendrera de la coulure. Puis des conditions estivales se sont installées à partir de mi-juin, avec quatre épisodes pluvieux (20mm chacun) jusqu'en septembre. Sur nos terroirs, la vigne a connu un stress hydrique, mais pas de sur-stress, aucun blocage : même si l'eau n'allait pas toujours en profondeur, la vigne en a eu exactement au moment où elle en avait besoin, continuant d'être nourrie, pour produire de petits raisins très concentrés et très aromatiques. Au final, une parfaite maturité révèle un profil charmeur et élégant.

#### Dates de récolte (17 jours de vendanges)

- Merlot : du 25 septembre au 8 octobre (8 journées)
- Cabernet Sauvignon : du 30 septembre au 11 octobre (7 journées)
- Petit Verdot : le 09 octobre
- Cabernet Franc : le 09 octobre

#### Assemblage

- 50 % Cabernet Sauvignon
- 48 % Merlot
- 1 % Petit Verdot
- 1 % Cabernet Franc

#### Rendement

27 hl/ha

#### Production

90-100 000 bouteilles (Prévisionnel)

Degré alcoolique : 13.3 % Vol.

#### Analyses

PH : 3,68 AT : 3,38 g/L AV : 0,39 g/L IPT : 83

**EN CONVERSION BIOLOGIQUE : N-2**

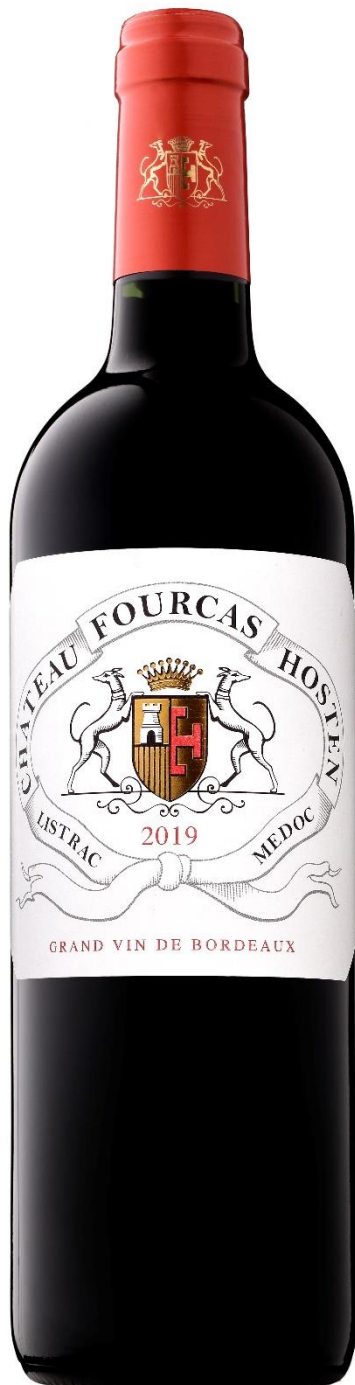


CHATEAU  
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2019



Structure riche aux tanins enrobés



## Viticulture

Appellation : Lustrac-Médoc

Œnologue conseil : Eric Boissenot

Superficie totale : 50 ha

Superficie en production : 39,5 ha

Terroir : argilo-calcaires

graves pyrénéennes

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité : 8.333 pieds/ha et 10.000 pieds/ha pour les plantations post 2014

Encépagement :

- 53% Cabernet Sauvignon (21ha)
- 42% Merlot (16,5ha)
- 2,5% Cabernet Franc (1ha)
- 2,5% Petit Verdot (1ha)

Taille : Guyot Mixte

Vendange : 70% manuelle, 30% mécanique

Tri optique

## Œnologie

Vinifications adaptées à chaque cuve de 25, 50, 80, 95 et 105 hl : 15 cuves de Merlot, 13 cuves de Cabernet (dont 6 cuves bois) et 1 cuve de Petit Verdot. Ensemencement de 100% de la récolte en levures et bactéries lactiques (co-inoculation précoce). 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 2 premiers jours, puis en fonction des dégustations et analyses. Cuvaisons totales de 16 à 21 jours. Pressurage vertical uniquement.

## Elevage

12 mois en barriques de chêne français

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

Collage au blanc d'œuf après assemblage

**EN CONVERSION BIOLOGIQUE : N-2**