



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2020



Pure finesse



L'hiver pluvieux et particulièrement doux accélère le débourrement. Le printemps s'installe dans la durée avec, en première période, presque 3 semaines d'avance. La vigne impose un rythme particulièrement soutenu jusqu'à la floraison. Une fenêtre météo d'une semaine aux conditions clémentes favorise une très belle fleur, rapide et parfaitement homogène. La sécheresse atténuée la pression mildiou. Une pluie est la bienvenue mi-août permettant de déstresser la vigne pour une maturation équilibrée. Les baies ont un calibre exceptionnellement petit et sont concentrées.

Le profil classique est droit, offrant une structure raffinée, aux tanins élégants.

Dates de récolte (10 journées)

- Merlot : du 21 au 30 septembre (7 journées)
- Cabernet Sauvignon : du 29 septembre au 2 octobre (4 journées)
- Petit Verdot : le 28 septembre (1 journée)
- Cabernet Franc : le 30 septembre (1 journée)

Assemblage

- 58 % Merlot
- 40 % Cabernet Sauvignon
- 1 % Cabernet Franc
- 1 % Petit Verdot

Rendement

20 hl/ha

Production

80.000 bouteilles (Prévisionnel)

Degré alcoolique

12,5 % Vol.

Analyses

PH : 3,77 AT : 3,27 g/L AV : 0,41 g/L IPT : 80

EN CONVERSION BIOLOGIQUE : N-1



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2020



Pure finesse



Viticulture biologique

Appellation : Listrac-Médoc

Œnologue conseil : Eric Boissenot

Superficie totale : 50 ha

Superficie en production : 39 ha

Terroir : argilo-calcaires

graves pyrénéennes

Age moyen des vignes : 31 ans

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

Encépagement :

- 54 % Cabernet Sauvignon (21 ha)
- 41 % Merlot (16 ha)
- 2,5 % Cabernet Franc (1 ha)
- 2,5 % Petit Verdot (1 ha)

Taille : Guyot Mixte

Vendange : 80 % manuelle, 20 % mécanique

Tri optique

Œnologie

Vinifications biologiques adaptées à chaque cuve : 11 cuves de Merlot (béton 50, 80 et 105 hl), 7 cuves de Cabernet (4 cuves bois 95 hl, 3 cuves béton 50 hl) 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 1/2 puis 1/4 autour des 1050. Cuvaisons totales de 20 à 26 jours. Pressurage vertical uniquement.

Elevage

12 mois en barriques de chêne français

- 34 % barriques neuves
- 47 % barriques de 1 vin
- 19 % barriques de 2 vins

Collage au blanc d'œuf après assemblage

EN CONVERSION BIOLOGIQUE : N-1