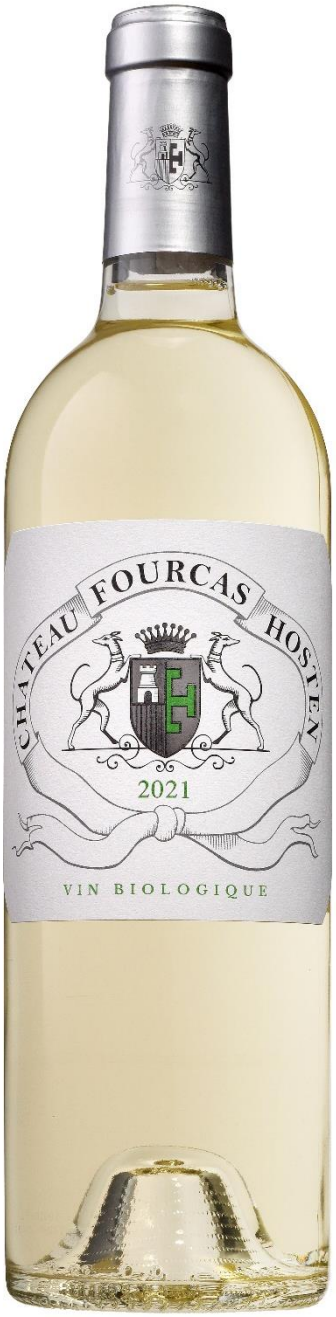
CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2021

Plein et expressif



S'il est un millésime de vigneron, c'est bien le 2021 !
En réponse à ses contraintes, nous avons adapté l'ensemble des travaux de la vigne. Le début d'un long été indien a permis de vendanger en toute sérénité et d'obtenir une parfaite maturité du raisin.
Profil minéral et parfaitement ciselé. D'une grande complexité aromatique, son bouquet offre la vivacité du citron vert et du pamplemousse, les notes acidulées de l'ananas et quelques notes gourmandes de beurre salé. Très frais et long en finale.

Dates de récolte

- Sauvignon blanc : du 13 au 23 septembre
- Sauvignon gris : du 13 au 23 septembre
- Sémillon : 24 septembre

Assemblage

- 66 % Sauvignon blanc
- 20 % Sauvignon gris
- 14 % Sémillon

Rendement

22,5 hl/ha

Production

6.000 bouteilles (Prévisionnel)

Date de mise en bouteille au château

19 avril 2022

Degré alcoolique :

Analyses : 13,38 %Vol.
Habillage : 13.5%Vol.

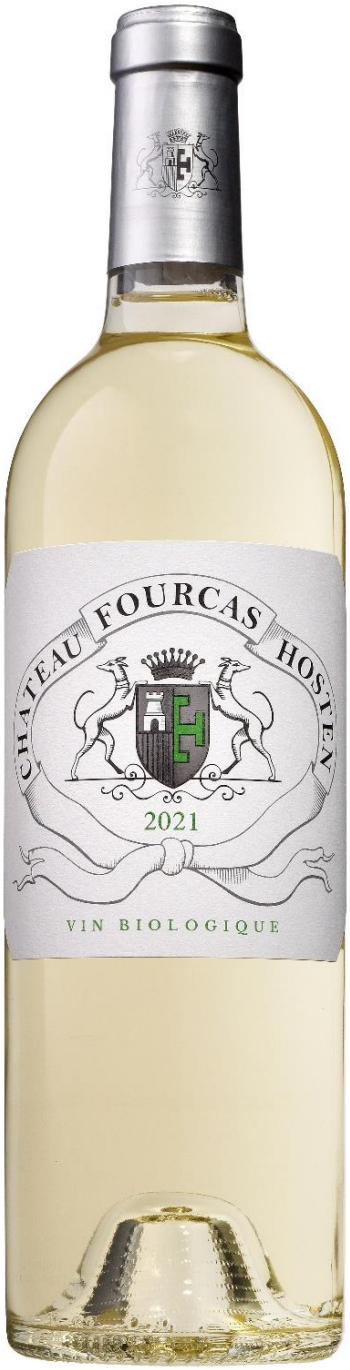
Analyses

PH : 3,16 AT : 4,51 g/L AV : 0,37 g/L SO2L : 28 mg/L SO2T : 80

CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2021

Plein et expressif



Viticulture

Appellation : Bordeaux
OEnologue conseil : Athanase Fakorellis
Superficie totale : 2,21 ha
Superficie en production : 2,21 ha
Terroir : argilo-calcaires
Age des vignes : Sauvignon blancs et gris 9 ans - Sémillon 8 ans
Densité : 8.333 pieds/ha
Encépagement :

- 67% Sauvignon blanc (1,5 ha)
- 20% Sémillon (0,4 ha)
- 13% Sauvignon gris (0,3 ha)

Taille : Guyot Mixte
Vendange : 100% manuelle, en cagettes de 7kg mises au froid à la parcelle

OEnologie

Toutes les étapes sont effectuées par gravité. Pressurage 24h après récolte (cagettes conservées à 5°C). Utilisation des pressoirs verticaux d'une capacité de 12 hl (800kg grappe entière) : 14 pressurages différents pour tenir compte des différents cépages et porte-greffes. Le pressurage se fait sous inertage CO2 pendant 7h et l'écoulage des jus par gravité dans des cuvons inox thermorégulés et inertés à l'azote de 3,5 hl, puis dans les barriques et en amphore. Démarrée en cuvons, la fermentation alcoolique se poursuit 24h après en barrique pour une durée de 14 à 19 jours, à une température entre 17 et 23°C. Vinification sans soufre ajouté : 1er sulfitage en début d'élevage après la fermentation alcoolique.

Elevage

• 35 % barriques neuves (300L, 400L)
• 28 % barriques de 1 vin
• 21 % barriques de 2 vins
• 16 % amphore (7,5hl)

Elevés pendant 6 mois en barriques et amphore, les vins sont bâtonnés manuellement selon un programme de bâtonnage sur lies fines adapté à chaque contenant : plusieurs fois par jour pendant 3 semaines à 1 mois, puis 1 fois par jour, puis 1 fois par semaine. Autant de fréquences déterminées par la dégustation des lots et le niveau de construction du vin.
Une grande attention est accordée à un apport très mesuré en bois.

Collage à la bentonite.

Château Fourcas Hosten – F-33480 Listrac-Médoc – contact@fourcas-hosten.com – www.fourcas-hosten.com