



**CHATEAU
FOURCAS HOSTEN**



Millésime 2022

ROND ET AROMATIQUE



2022 est un millésime exceptionnel avec des conditions climatiques extrêmes !

La vigne a su encore une fois montrer qu'elle était capable de s'acclimater et de produire des vins de très grande qualité. Le débourrement qui a débuté le 15 mars et la mi-floraison intervenue le 15 mai sont les stades phénologiques les plus précoces de la propriété. Après un été très sec avec des records de température, nous avons bénéficié d'une pluviométrie suffisante fin août pour permettre à la vigne de nourrir ses fruits. Une nouvelle fois le long été indien a permis de vendanger à l'optimum de maturité. Ce millésime 2022 est d'une grande complexité aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La finale est très longue et fraîche.

DATES DE RECOLTE

- Sauvignon blanc : du 5 au 14 septembre
- Sauvignon gris : les 5, 12 et 14 septembre
- Sémillon : les 12 et 16 septembre

ASSEMBLAGE

- 65 % Sauvignon blanc
- 20 % Sauvignon gris
- 15% Sémillon

ELEVAGE – 6 mois

- 35 % barriques neuves
- 30 % barriques d'un vin
- 19 % barriques de deux vins
- 16 % amphores

PRODUCTION

6 000 bouteilles



CHATEAU
FOURCAS HOSTEN

Millésime 2022

ROND ET AROMATIQUE



JAMES SUCKLING.COM 

James SUCKLING – Mai 2023 **92 /100**

« A crunchy and poised white with sliced apple, pear and lemon skin. Steely. Medium-bodied, dry and fruity. Delicious at the end. From organically grown grapes. Drink now. »

TASTED

Andreas LARSSON – Avril 2023 **92 /100** “very good +”

« Bright straw colour with a youthful green hue. Pure and aromatic with grassy notes, lime, lemongrass and white fleshed fruit with a mild backbone of oak. The palate shows good grip and extract, rather full bodied with fine layers of zesty yellow fruit, fine oak integration with a crisp acidity and long lingering finish. »

LE FIGARO 

Ella LISTER et Béatrice DELAMOTTE – Avril 2023 **92 /100**

« Sauvignons blanc et gris, une pincée de sémillon collaborent pour offrir un nez complexe, tout en fruit charnu. Notes de fruits blancs (poire, pêche) et jaunes (abricot, reine-claude) très fraîches et juteuses. Des notes florales de tilleul et de genêt apportent leurs arômes suaves, doucement miellés. Bouche ronde et dynamique, bien équilibrée entre fruit et fraîcheur. Finale mentholée. »

 The Wine
Independent

Lisa PERROTTI-BROWN – Mai 2023 **89-91 /100**

« The 2022 white Fourcas Hosten shoots from the glass with vibrant scents of lime leaves, lemon meringue pie, and green apples, followed by hints of chalk dust and honeysuckle. The medium-bodied palate is lively and zesty, with bags of mid-palate citrus flavors and a spicy kick on the finish. »