



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947

★★★
SÉLECTION
PRESTIGE



CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN

● Rouge

Le Château, propriété de la famille Mommeja, s'inscrit parmi les incontournables et les plus récompensés du médoc.

Se dotant des moyens d'exprimer au mieux son terroir, l'énergie de toute une équipe est mobilisée dans une démarche globale d'amélioration et de transmission.

La plus grande partie du vignoble est travaillée en viticulture biologique. L'ambition est d'opérer une conversion totale dans les toutes prochaines années. Certification Bio en 2021. Le Château Fourcas Hosten affirme un profil racé, alliant complexité et élégance.

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION	Listrac-Médoc
SURFACE PLANTÉE	34 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	<ul style="list-style-type: none"> • 55% Merlot • 44% Cabernet Sauvignon • 1% Cabernet Franc

VIGNES

Age moyen des vignes : 35 ans dont +/- 70% des vignes en rouge sont conduites en viticulture biologique. 19 hectares de graves pyrénéennes. 14,5 hectares d'argilo-calcaires

LES VENDANGES

Manuelles et mécaniques avec tri manuel à la vigne et tri machine en entrée de chai.

GÉNOLOGUE

Eric Boissenot

VINIFICATION

Vinification adaptée à chaque cuve. Fermentation entre 24°C et 29°C. Deux arroseurs intelligents sont utilisés, afin d'optimiser l'extraction du marc et la qualité des tannins. S'ensuit une macération post fermentaire à chaud (entre 24°C et 28°C). Ecoulage des presses directement en barriques.

ELEVAGE

12 mois en barriques de chêne français. Collage au blanc d'œuf après assemblage. 38% barriques neuves, 33% barriques de 1 vin, 29% barriques de 2 vins. 8 Tonneliers.

PRODUCTION	150.000 Bouteilles
DEGRÉ INDICATIF	13% vol.
OBTURATEUR	Bouchon de liège
CONDITIONNEMENT	Cartons de 12 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Bettane et Desseauve : 92/93

« Beau Listrac, très soigné et équilibré, qui manque encore un peu d'ouverture mais avec une possibilité évidente de progresser encore par un élevage équilibré comme l'excellente équipe technique du château sait les conduire. »

NOTES & DISTINCTIONS

2018 : WE = 92 + 93/10

2017 : WE = 90/10

2016 : Médaille d'or à Bruxelles

2016 : WE = 92/100

2015 : WE = 92/100

2015 : Revue des vins de France 16.5

2010 : WE = 91/100