



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947

★
EXCLU
GÉRICOT



www.fourcas-hosten.com

NOTES & DISTINCTIONS

Le vin présente une robe intense brillante, il exhale des arômes de fruits noirs, d'épices douces. En bouche, la matière est généreuse, la structure nette laisse place à une belle rondeur résultat d'une maturité toujours optimum. La finale est équilibrée et parfumée sur des notes de cassis.

- Bordeaux News 2010 -



LA GRANDE DEMOISELLE D'HOSTEN

● Rouge

Le Château Fourcas Hosten, propriété de la famille Mommeja, s'inscrit parmi les incontournables 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. La Grande Demoiselle est une cuvée spéciale réalisée par l'équipe du château au moment de l'assemblage final. Elle rend hommage à une parcelle du vignoble qui porte ce nom.

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION	Listrac-Médoc
SURFACE PLANTÉE	50 hectares
ASSEMBLAGE TYPE	<ul style="list-style-type: none"> • 34% Merlot • 53% Cabernet Sauvignon • 13% Cabernet Franc

VIGNES

25 ans en moyenne. Le vignoble se partage entre la plaine de Listrac au sol argilo-calcaire et les graves pyrénéennes du plateau de Fourcas.

LES VENDANGES	<ul style="list-style-type: none"> • 75% manuelles • 25% mécaniques
---------------	---

CENOLOGUE	Caroline Artaud & Eric Boissenot
-----------	----------------------------------

VINIFICATION

Vinifié dans le nouveau cuvier composé de cuves bois et béton de petite contenance. Les parcelles sont ramassées à leur juste maturité, chaque lot est vinifié dans sa propre cuve.

ELEVAGE

18 mois. Collage au blanc d'œuf après assemblage. 30% Barrique / 30% Cuve bois / 40% Cuve béton.

PRODUCTION	30.000 Bouteilles
DEGRÉ INDICATIF	12,5% vol.
OBTURATEUR	Bouchon de liège
CONDITIONNEMENT	Cartons de 6 ou de 12 bouteilles