

# Château Fourcas Hosten

## Cru Bourgeois Supérieur

membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

membre de l'Académie du Vin de Bordeaux

membre de la Commanderie du Bontemps de Médoc Graves Sauternes et Barsac

PROPRIETAIRES: Laurent et Renaud Momméja.

GERANT: Renaud Momméja

SOL : 60% graves pyrénéennes sur sous couche argileuse, socle calcaire.

40% argilo-calcaire

SURFACE : 47 hectares

ENCEPAGEMENT : 45% merlot sur sol argilo calcaire. 45% cabernet sauvignon sur graves pyrénéennes. 10% cabernet franc sur graves pyrénéennes

DENSITE DE PLANTATION : 8333 pieds / ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : supérieur à 25 ans.

VENDANGE : 70% manuelles tri à la vigne.

30% mécaniques tri à la vigne

VINIFICATION : cuvier entièrement thermorégulé. Vinification par cépage et qualité de vendanges. Vinification traditionnelle: pendant la fermentation alcoolique remontage quotidien fractionné du volume de la cuve . Température de fermentation contrôlée entre 26 et 28 degrés. Décuvage en moyenne 3 semaines après le début de la fermentation alcoolique.

ELEVAGE : la totalité du premier vin est élevé durant 12 mois en barriques renouvelées par tiers chaque année

COLLAGE : à l'albumine d'œuf.

MISE EN BOUTEILLE : la totalité de la récolte est mise en bouteille au château

PRODUCTION ANNUELLE : 250000 bouteilles

DISTRIBUTION : par le négoce de place de Bordeaux