



CHATEAU FOURCAS HOSTEN

FOURCAS HOSTEN 2010

<u>Propriétaires</u>	:	Laurent & Renaud Momméja
<u>Gérant</u>	:	Renaud Momméja
<u>Nature des sols</u>	:	60% graves pyrénéennes – 40% argilo-calcaire
<u>Surface de production</u>	:	45.0625 ha
<u>Encépagement</u>	:	45% merlot sur sol argilo-calcaire 45% cabernet-sauvignon, 10% cabernet-franc sur graves pyrénéennes
<u>Densité de plantation</u>	:	8333 pieds/ha
<u>Âge moyen du vignoble</u>	:	supérieur à 30 ans
<u>Vendanges</u>	:	70% manuelles et 30% mécaniques tri sur nouveau matériel à la réception de la vendange
<u>Dates des vendanges</u>	:	du 30 septembre au 19 octobre 2010
<u>Rendement</u>	:	45hL/ha
<u>Assemblage</u>	:	56% cabernet-sauvignon – 44% merlot
<u>Degré alcoolique</u>	:	13,5% vol.
<u>Vinification</u>	:	premier millésime vinifié dans le nouveau cuvier composé de cuves bois et béton de petite contenance (25, 50 et 100 hL)
<u>Élevage</u>	:	47% barriques neuves – 36% barriques de 1 vin – 17% cuve
<u>Collage</u>	:	à l'albumine d'œuf
<u>Mis en bouteille</u>	:	la totalité de la récolte est mise en bouteille au château
<u>Production</u>	:	180000 cols de Fourcas Hosten 2010
<u>Distribution</u>	:	par le négoce de la place de Bordeaux