



Les Cèdres d'Hosten

Second vin du Château Fourcas Hosten

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: 25% des lots ont passé 12 mois en barriques, le reste a été élevé en cuve.

COLLAGE: à l'albumine d'œuf .

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

PRODUCTION ANNUELLE: de l'ordre de 60000 bouteilles

DISTRIBUTION: par le négoce de place de Bordeaux