



FICHE TECHNIQUE

Château Fourcas Dupré Millésime 2020 *Grand Vin*

- Appellation (AOP) : LISTRAC-MEDOC
- Alcool : 13,5% vol.
- Assemblage : 54 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 1 % Petit Verdot
- Surface : 47 hectares d'un seul tenant
- Rendement moyen : 35 hl/ha
- Terroir : graves pyrénéennes 80%, et argilo-calcaires 20%
- Production : 110 000 bouteilles
- Vendanges : Manuelles du 18 septembre au 03 octobre
- Âge moyen du vignoble : 35 ans
- Densité de plantation moyenne : 8 350 pieds/hectare
- Vinification : 4 semaines en cuves, barriques et amphore
- Élevage : 14 mois en barriques, dont 25% de barriques neuves
- Mise en bouteilles : au Château en mai 2022
- Oenologue conseil : Eric Boissenot

La climatologie du millésime 2020 est parfaite pour les terroirs de Château Fourcas Dupré. Les argilo calcaire et les graves argileuses ont bien alimentés les raisins en fraîcheur malgré le temps sec et chaud de l'été.

Les cabernets sauvignons ont donné un vin concentré dû à la petite taille des baies. Les merlots ont gardé un certain « juteux » et ont conservé des alcools raisonnables.

Les rendements bas ont pour conséquence d'offrir un Château Fourcas Dupré 2020 concentré et très gourmand !

Nous avons décidé dans l'assemblage de Grand Vin de mettre les cabernets en vedette : leur concentration, leur expression aromatique donnent un gourmand séducteur. Des jolis merlots viennent compléter la bouche d'un rare juteux.

Le vin (encore en élevage) se présente très bien, avec un nez très ouvert de baies rouges très mures. Entre la mure et le cassis, on retrouve les premières notes épicés du bois qui exhaussent la fraîcheur fruitée. En bouche, la texture du fruit ressort très vite avec des notes de cerise et framboise. Le vin est dense et soyeux. La fin de bouche est longue ; on retrouve une sapidité persistante qui donne un coté juteux au vin.