

## FICHE TECHNIQUE :

### Château Fourcas Dupré 2013



- Appellation (AOP) : LISTRAC-MÉDOC
- Alcool: 12,70° (13° sur l'étiquette)
- PH: 3,50
- Acidité Totale : 3,50
- Cépages : 48 % Merlot, 46 % Cabernet Sauvignon, 5 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot
- Rendements : 32 hl/h
- Terroir : graves pyrénéennes, graves argileuses (80 %) et argilo-calcaires.
- Production : 110 000 bouteilles
- Début des vendanges : 2 septembre
- Age moyen du vignoble : plus de 35 ans
- Densité de plantation moyenne : 8 350 pieds/hectare
- Eleavage : 12 mois en barriques, dont 33 % de barriques neuves
- 

Les vins du Château Fourcas Dupré font partie de l'élite de Lustrac-Médoc depuis 1843. Le vignoble de 46 hectares d'un seul tenant se situe sur la croupe de graves pyrénéennes du Fourcas. Il s'agit d'un des plus beaux terroirs de l'appellation et d'un des points culminants du Médoc.

Les vins outre une aptitude remarquable au vieillissement possèdent une personnalité très caractéristique : fruité intense, minéralité, complexité, notes épicées et torréfiées en fin de bouche. Ils sont particulièrement élégants et équilibrés.

Le Château Fourcas Dupré est membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux.

