

2016 : L'INATTENDU

Ce millésime exceptionnel où les conditions climatiques furent très particulières, nous aura tenu en haleine jusqu'à la fin des vendanges.

L'année climatique 2016 aura connu trois temps forts :

- Une période particulièrement humide de janvier à juin, où la pluviométrie est équivalente à la quantité de pluie d'une année. Grâce à une bonne séquence météo début juin, la floraison s'est remarquablement bien déroulée.
- Un été, du tout début du mois de juillet à la mi-septembre, chaud et sec mais pas caniculaire, quasi méditerranéen, s'installe provoquant un stress hydrique qui renforce la structure tannique et la bonifie.
- Des pluies importantes et bénéfiques « libèrent » la vigne ; un été indien, une fois encore, s'installe durablement affinant des tannins d'une grande élégance.

Les vendanges à Fourcas Dupré commencent le 3 octobre et se terminent le 18 octobre ;

Volume et qualité sont au rendez-vous de ce millésime qui en aura surpris plus d'un.

Aujourd'hui le Fourcas Dupré 2016 se présente avec une robe d'un rubis profond, ses arômes de fruits bien mûrs accompagnent une bouche suave où la structure tannique est d'une grande distinction.

Ce millésime inattendu se prépare à entrer dans l'histoire des millésimes exceptionnels que Bordeaux a toujours su produire.

Proportion des différents cépages composant le vin du château Fourcas Dupré :
44% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon, 1% Petit Verdot

