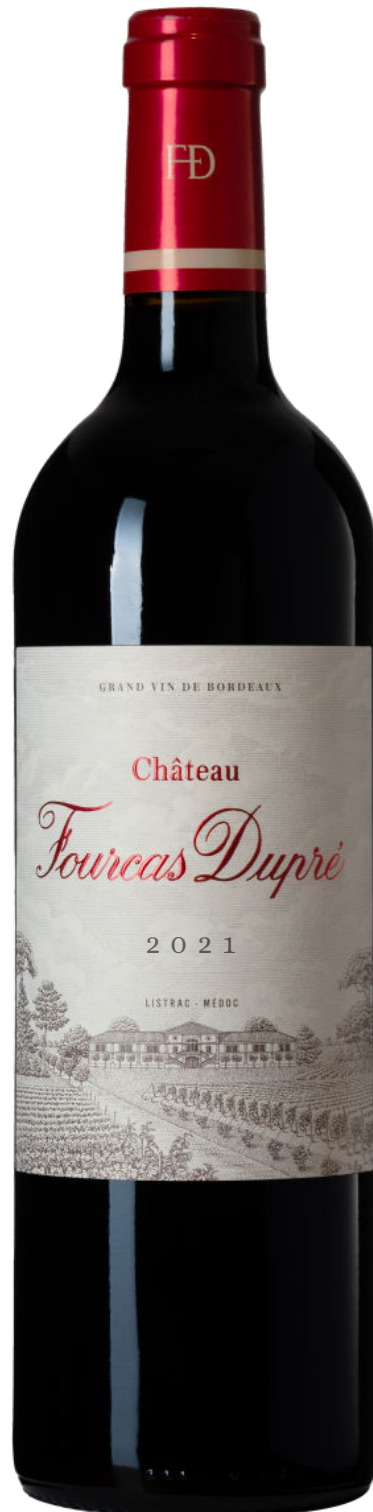
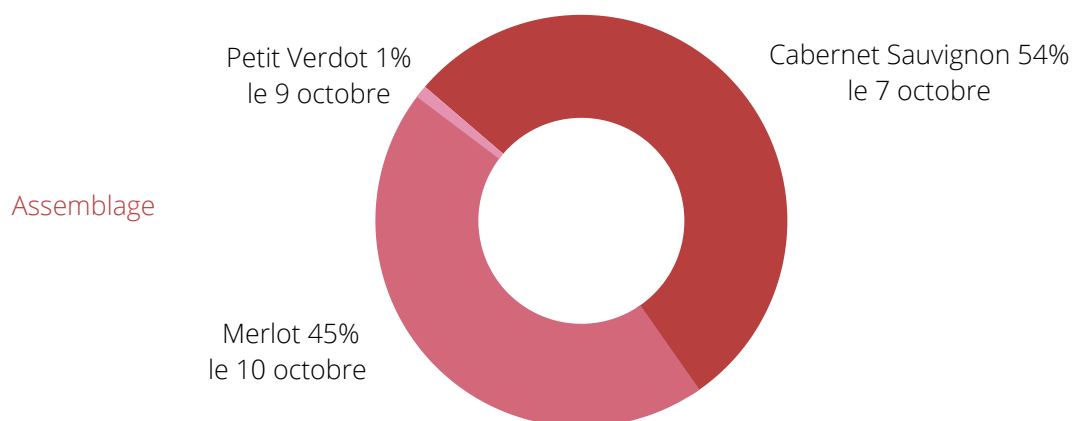


*Château
Fourcas Dupré*



BEAUTIFUL LIFE

2 0 2 1



Terroirs Le vignoble du Château Fourcas Dupré est réparti sur 47 hectares. Il se situe sur une croupe de graves pyrénéennes et graves argileuses.

Vignoble L'âge moyen du vignoble est de 35 ans avec une densité de plantation de 8 333 pieds/ha.

Façon culturale 50% travail du sol en plein - 50% enherbement sous le rang – désherbage mécanique.

Protection raisonnée HVE3 - 100% de surfaces en bio contrôle.

Vendange Manuelle et mécanique, le raisin est trié au vignoble puis au chai.

Vinification 11 cuves en béton et 6 cuves en inox, cuvaison entre 21 et 23 jours. Extraction par brassage souple et fermentation malolactique en cuve. Macération 2 semaines.

Elevage 30% de barriques neuves chêne français, 30% en barriques d'un vin, 27% cuve inox et 3% Amphore.

Rendement 30 hectolitres par hectare.

Production 85 000 bouteilles.

Analyse 2021 Degré 12,90% - AT 3,45 - pH 3,69 - IPT 69

Note du millésime

« Patience et réactivité ont été nécessaires pour assurer un joli millésime 2021 au Château Fourcas Dupré. Avec un début d'été frais et humide, il fallait réaliser toutes les opérations à la vigne à temps pour préserver notre parfait état sanitaire. Le soleil est au rendez-vous fin août et début septembre, les merlots se sont montrés très vite séduisants. Les cabernets sauvignons ont enclenché une maturité parfaite début octobre, il fallait attendre pour les ramasser gourmands et pleins.

L'assemblage développe une prédominance des cabernets sauvignons qui confère au vin une énergie fruitée et structurante.

Les merlots donnent une belle enveloppe de début et milieu de bouche. Comme le millésime 2020, le faible rendement engendre une concentration naturelle."
