



Millésime 2019

Château Fourcas Dupré



66 % Cabernet Sauvignon,
33 % Merlot,
1 % Petit Verdot

Vinification

Alcool: 13,5 % vol
pH: 3,65
Acidité: 3,71 g/l H₂SO₄
Elevage 30% de barriques neuves
Chêne français et Amphore
160 000 bouteilles (40 hl/h)
Vendanges: 24 septembre au 14 Octobre

Vignoble



47 ha en Listrac-Médoc
Grave Pyrénéenne (80 %) et Argilo-calcaire.
Moyenne d'âge des vignes: 35 ans
8 350 pieds par hectare

2019 : UN MILLESIME SOUVERAIN

Ce millésime 2019 n'aura pas commencé sous les meilleurs auspices puisque coulure et millerandage auront un impact sur le rendement final (40 hl/ha).

Au mois de juillet des températures élevées et le manque d'eau provoquent un stress hydrique toujours bénéfique pour la qualité des raisins.

Août et septembre auront été de vrais mois d'été qui engendreront un état sanitaire excellent pour les différents cépages qui composent le vin.

Il fallait vendanger au bon moment, ni trop tôt ni trop tard, car la richesse en sucre, l'acidité et la maturité des tanins dans une année très sèche impose une présence vigilante au vignoble.

Les vendanges ont débuté à Fourcas Dupré le 23 septembre pour se terminer le 14 octobre.

Aujourd'hui Fourcas Dupré 2019 se présente sous une robe profonde, l'éclat du fruit bien mûr renvoie à la densité du milieu de bouche. La persistance aromatique et la belle maturité des tanins font de ce millésime 2019 un vin gourmand accessible dès sa jeunesse mais avec un potentiel de garde élevé