

FICHE TECHNIQUE :

Château Fourcas Dupré 2017



- Appellation (AOP) : LISTRAC-MÉDOC
- Alcool: 12,9 % vol.
- PH: 3,60
- Acidité Totale : 3,46
- Cépages : 52 % Merlot, 47 % Cabernet Sauvignon, 1 % Petit Verdot
- Rendements : 40,6hl/h
- Terroir : graves pyrénéennes 80%, et argilo-calcaires 20%
- Production : équivalent 160 000 bouteilles
- Début des vendanges : 19 septembre 2017
- Fin des vendanges : 5 octobre 2017
- Âge moyen du vignoble : plus de 35 ans
- Densité de plantation moyenne : 8 300 pieds/hectare
- Élevage : 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 47,5 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, de l'Académie du Vin de Bordeaux et de la Commanderie du Bontemps du Médoc, Graves, Sauternes et Barsac.

