

Château FOURCAS DUPRÉ Millésime 2023

VIGNOBLE

SUPERFICIE

60
hectares

TERROIR

GRAVES PYRÉNÉENNES
ET ARGILEUSES

ÂGE MOYEN

35
ans

VENDANGES ET ASSEMBLAGE

RÉCOLTE

manuelle et mécanique

CERTIFICATIONS

HVE 1 et engagement RSE

date : 28/09

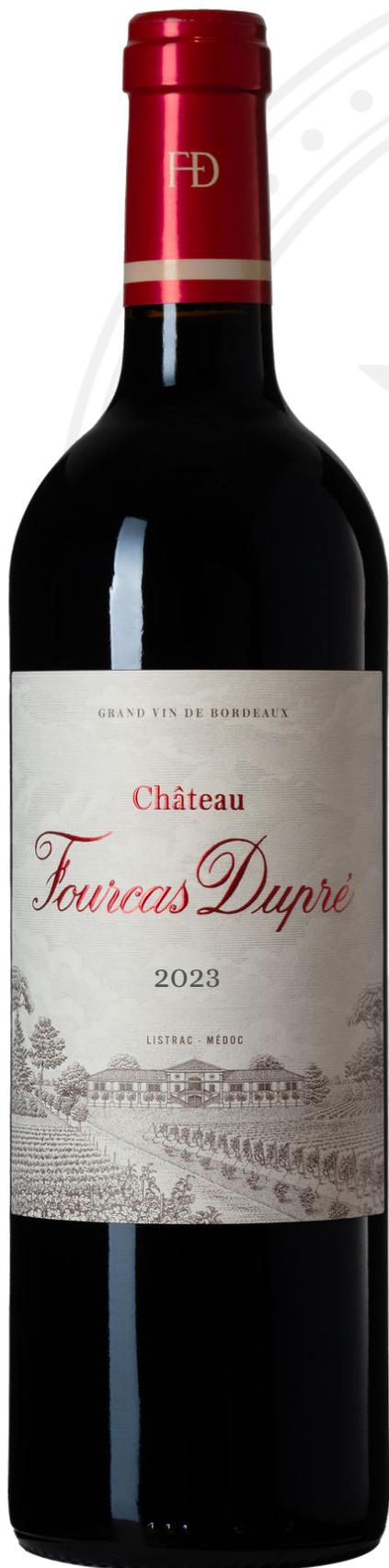
date : 15/09



76%
Cabernet
Sauvignon



24%
Merlot



Élevage durant
12 mois en
briques, cuves
ciment et
amphores

Degré
d'alcool

14%

AT 3,72

pH 3,70

IPT 90



90 600
bouteilles

COMMENTAIRE

Le millésime 2023 au Château Fourcas-Dupré est un millésime chaud avec des cumuls de pluies irrégulières répartis durant la période végétative. Les vendanges des merlots ont débuté rapidement, le 15 septembre, avec des cuvées denses aux couleurs soutenues. Les cabernets ont bénéficié d'un bel été indien, ils sont riches, intenses et offrent une belle palette aromatique alliant fraîcheur et belle maturité. Château Fourcas Dupré 2023 est le premier millésime vinifié dans le tout nouveau cuvier, c'est pour nous la finalisation du renouveau du château depuis le rachat par la famille Jicquel.