

2017 : UN MODELE CLASSIQUE

Le fait marquant de ce millésime 2017 aura été le gel de printemps de la fin du mois d'avril qui aura détruit une bonne partie du vignoble bordelais.

A Fourcas Dupré, le gel de printemps aura marqué de son empreinte mais fort heureusement dans des proportions raisonnables (21% de la surface).

Les parcelles de vignes épargnées par le gel (79% de la surface) ont connu un cycle végétatif tout à fait normal qui a démarré très tôt. Les vendanges précoces et généreuses ont commencé à Fourcas Dupré le 19 septembre pour se terminer le 5 octobre.

A la veille des vendanges, les raisins présentaient un très beau potentiel avec une maturité phénolique synchronisée avec la maturité technique, gage d'un très bon équilibre entre sucre, acidité et tanins.

Les vendanges se sont déroulées avec des conditions climatiques parfaites pour récolter des raisins sains et mûrs.

Aujourd'hui le millésime 2017 du château Fourcas Dupré offre une réelle élégance aromatique, l'attaque en bouche exprime toute la fraîcheur du fruit bien mûr tandis que la finale révèle la présence de tanins finement ciselés.

Amateur de grands vins de Bordeaux le millésime 2017 du château Fourcas Dupré est l'archétype du vin classique : Elégance, Equilibre, Harmonie.

Proportion des différents cépages composant le vin du château Fourcas Dupré :
52% Merlot – 47% Cabernet Sauvignon – 1% Petit Verdot

