

2018 : LE MAGNIFIQUE

Les conditions climatiques de l'année 2018 auront été un marqueur profond de la quantité et de la qualité de ce millésime. L'année climatique se caractérise par deux séquences bien définies.

- Première séquence : un hiver pluvieux, un mois de février froid, un printemps pluvieux et doux suivi d'une période orageuse jusqu'à la mi-juillet. Ces conditions climatiques ont été particulièrement bénéfiques au développement du mildiou.
- Deuxième séquence : de mi-juillet à fin octobre, une période extrêmement favorable, un ensoleillement exceptionnel avec de la chaleur, a permis d'élaborer un très grand millésime.

Les premières grappes de merlot ont été récoltées à partir du 20 septembre. Grâce à une arrière-saison éclatante, les dernières grappes de Cabernet Sauvignon ont été ramassées le 12 octobre sous un beau soleil.

2018 se présente avec une belle couleur intense, le nez révèle une persistance aromatique admirable, en bouche l'attaque est onctueuse, les tanins sont concentrés et la structure d'un équilibre parfait.

Ce millésime d'exception est tout simplement magnifique !

Proportion des différents cépages composant le vin du Château Fourcas Dupré :
54 % Merlot – 45 % Cabernet Sauvignon – 1 % Petit Verdot

