



# Château BOUSCAUT

## Rouge 2009

### VENDANGES

La météo idéale a été propice à la concentration des arômes et à l'accumulation des anthocyanes. Ces conditions climatiques ont perduré en septembre avec un beau temps avec alternance de nuits fraîches et de journées chaudes. Les vins blancs sont comme des rouges, d'une très grande qualité, Le Figaro.

A Bouscaut le ramassage des rouges a duré jusqu'au 15 octobre. Nos sols argilo-calcaires nous ont permis d'attendre une parfaite maturité sans flétrissement des baies. Avec au final des indices de polyphénols totaux entre 50 et 80 et le PH entre 3,4 et 3,8. Après une fermentation malolactique en cuve, les vins ont été descendus en barrique au mois de décembre.

### FICHE TECHNIQUE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Propriétaire :** Famille Lurton-Cogombes

**Age des vignes :** 35 ans

**Terroir :** argile sur socle calcaire et graves

**Assemblage :**

Merlot 48%

Cabernet Sauvignon 42%

Malbec 10%

**Degré :** 14,5°

**Vinification :** Vinifié en cuves inox et béton et élevage en barriques de chêne (45% neuves).

### PRESSE

DECANTER **16,5/20**

JANCIS ROBINSON **16/20**

WINE ENTHUSIAST **90/92**

BETTANE ET DESSEAUVE **17/20**

WINE SPECTATOR **88/91**

LE POINT **15,5-16/20**

Fruits noirs, frais, note calcaire minérale, bouche ronde, souple, pas trop extraite, fruit préservé, matière délicate, fin équilibré.

### ACCORDS METS ET VINS

Vous pouvez l'associer à tous gibiers à plume et nombre de viandes ainsi qu'à des fromages (par exemple un camembert au lait cru).