



# Château BOUSCAUT

## Rouge 2014

### VENDANGES

Les rouges mûrissent bien et nous commençons les merlots mardi 30 septembre, pause à partir du 2 octobre. Puis nous poursuivons de façons plus intensive avec une trentaine de vendangeurs le lundi 6 octobre jusqu'au 14. Les malbecs sont dans les cuves depuis le 6 octobre. Les cabernets commencés le 15 octobre sont tous ramassés le 21. Le temps est résolument beau et chaud et nous sommes devant un millésime exceptionnellement mûr et sain; belles couleurs, tannins ,...

### FICHE TECHNIQUE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Propriétaire :** Famille Lurton-Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

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

**Assemblage :**

35 % Merlot

60% Cabernet Sauvignon

5% Malbec

**Degré :** 13,5°

**Vinification :** Vinifié en cuves inox et béton et élevage en barriques de chêne (40% neuves) .

### PRESSE

DECANTER	<b>17,5/20</b>
JANCIS ROBINSON	<b>16/20</b>
WINE ENTHUSIAST	<b>91-93/100</b>
BETTANE & DESSEAUVÉ	<b>15,5/20</b>
LE POINT	<b>15,5/20</b>
VINUM	<b>17/20</b>
JAMES SUCKLING	<b>92/100</b>

Fruits rouges, touche épices, bouche veloutée, tanins délicats, plus en fruité et en finesse qu'en densité, bonne longueur.

**LE POINT**