



# Les Chênes de BOUSCAUT Rouge 2008

## VENDANGES

En dépit d'un printemps peu propice à la floraison, et d'un été trop frais, l'exceptionnel été indien qui a suivi a permis de faire de 2008 un bon millésime..

"Incontestablement, 2008 est meilleur que 2007, plus dense, plus construit, plus riche que 2006. Mais même au sein d'une seule appellation, d'un cru à l'autre, on note de grandes différences. Cela tient sans doute à la réaction des terroirs aux aléas climatiques : printemps peu réjouissant induisant une coulure, gel, grêle dans certains endroits,... Tous ces éléments perturbateurs provoquent des retards dans la croissance de la vigne et dans la maturité des raisins, la façon dont l'homme la cultive et le type de terroir fait le reste". J. Dupond

## FICHE TECHNIQUE

Second vin de Château Bouscaut

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Propriétaire :** Famille Lurton-Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

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

**Cépages :**

Merlot 72%

Cabernet Sauvignon 28 %

**Degré :** 14°

**Vinification :** Fermentation à température régulée. Cuves inox ou béton Elevage en barriques de chêne neuves à 35%

## PRESSE

**Gault et Millau : 14/20**

Belle surprise pour ce vin bien constitué, avec une finale un rien ferme et une chaleur tendre. Les épices dont la cannelle, le volume, les fruits généreux font l'équilibre subtilement ».