



# Château BOUSCAUT Rouge 2013

## VENDANGES

Le mercredi 25 septembre commence le ramassage de certains merlots implantés sur les sols plus drainants, nous poursuivons le 26 sur les merlots. Nous finissons, week-end compris, de ramasser les merlots jeudi 10 octobre en même temps que nos malbecs. Nous temporisons pour les cabernets avec un temps plus clément : soleil et chaleur modérée...fin des vendanges le mardi 15 octobre. Les écoulements se terminent le 4 novembre avec notre dernière cuve de cabernet sauvignon.

## 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 :**

65 % Merlot  
20% Cabernet Sauvignon  
15% Malbec

**Degré :** 13°

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

## PRESSE

DECANTER **16,5/20**

JANCIS ROBINSON **17+/20**

WINE ENTHUSIAST **90/100**

GAULT & MILLAU **16/20**

LA RVF **14/20**

Café, chocolat, fruits noirs riches. Délicieuse pureté et attrayante structure - juste assez de puissance tannique pour donner forme, sans dominer. Fumé, riche, parfumé. Encore une fois, sur le 2013 la légèreté est bien distincte. **Jancis Robinson**