



Les Chênes de BOUSCAUT Rouge 2015

VENDANGES

La vendange des rouges commence le 25 septembre avec le merlot. Les dernières grappes de merlot sont rentrées le 6 octobre. Le malbec est vendangé début octobre et nous ramassons le cabernet sauvignon entre le 6 et le 13 octobre. Les quelques épisodes pluvieux de la mi-septembre n'ont pas eu d'impact négatif sur la récolte grâce à l'épaisseur de la peau des raisins: nous ramassons de très beaux raisins sains et mûrs avec des baies petites et bien aérées. Nous avons des merlots très fruités et doux et des cabernets sauvignons avec de belles trames tanniques, le malbec tire bien son épingle du jeu également.

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 50%

Cabernet Sauvignon 48%

Malbec 2%

Degré : 13,5°

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

PRESSE

JAMES SUCKLING : 93/100