



Les Chênes de BOUSCAUT Rouge 2011

VENDANGES

Nous commençons les rouges avec les merlots le 7 septembre avec une équipe d'une quarantaine de personnes. Notre nouvel équipement de réception de vendange fonctionne à merveille et nous employons quatre personnes au tri. Tous les jours, week-end mis à part, nous poursuivons le ramassage des merlots puis des cabernets sauvignon. Point final des vendanges le 3 octobre. Les fermentations se font à merveille et nous constatons de très bons indices tanniques, des degrés fidèles aux derniers millésimes et des PH équilibrés. A la dégustation nous avons de beaux merlots très harmonieux et construits et des cabernets dont la qualité tannique est superbe.

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 65%

Cabernet Sauvignon 35%

Degré : 13,5°

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