



« Myrtille, prune et chocolat. Belle rondeur, avec des tanins soyeux et une belle finale. Une beauté. »

James Suckling

Château BOUSCAUT Rouge 2005

VENDANGES

2005 Laissera le souvenir d'un millésime de grande qualité dont le climat, fut exceptionnellement sec pour le bordelais. Le climat sec et ensoleillé de septembre à mi-octobre a permis de vendanger sans hâte des raisins particulièrement sucrés, suffisamment acides, fruités et particulièrement colorés (pour les rouges). Il est rare à Bordeaux, de réussir à la fois avec un tel bonheur, les vins blancs secs, les vins rouges et les grands liquoreux.

Les vendanges de blanc ont démarré aux alentours du 29 août pour se terminer vers le 20 septembre. Les merlots quant à eux se ramassaient entre miseptembre et mi-octobre. Les cabernets entre fin septembre et fin octobre.

PRESSE

Jancis Robinson : **17,5/20**

Decanter : **16,5/20**

Jean-Marc Quarin : « Très beau nez fruité, mûr et frais. Bouche suave, ronde et surtout savoureuse. Beaucoup de chair. »

La Revue des Vins de France- 2006 : « Très belle construction de bouche entre la matière et l'élevage. C'est à la fois riche et puissant avec un profil assez massif en bouche. Une belle réussite pour ce cru. »

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 :

Merlot 58%
Cabernet Sauvignon 36%
Malbec 6%

Degré : 14,5°

Vinification: Vendange
manuelle et tries successives..
Vinification en cuves inox et
béton. Malolactiques en
barriques (50% neuves) et
vieillessement 18 mois.