



Les Chênes de BOUSCAUT Rouge 2019



VENDANGES

Cela commence par des pluies fréquentes au printemps, particulièrement début juin mais associés à des températures fraîches qui n'ont pas favorisé les maladies. La floraison s'est déroulée dans des conditions fraîches et humides mais la météo a radicalement changé mi-juin pour devenir carrément estivale. La chaleur est heureusement ponctuée de deux épisodes pluvieux fin juillet et début août, ce qui a évité que la maturation ne se bloque. Le soleil s'installe le 21 juin jusqu'au 25 juillet faisant régner un temps sec ponctué d'épisodes caniculaires et favorisant l'apport de sucre et accroissant le potentiel phénolique des baies. A Bouscaut les vendanges des rouges s'articulent entre le 2 et le 17 septembre.

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

Label : HVE3

Cépages : 68% merlot
32% cabernet-sauvignon

Degré : 14,5°

Vinification : Fermentation en cuve inox ou béton

Vieillessement : jusqu'à 12 mois en barriques de Chêne neuves à 35%