



## CHATEAU BOUSCAUT ROUGE

PROPRIÉTAIRE : Famille LURTON-COGOMBLES

CHEF DE CULTURE : Grégoire BUCAILLE

OENOLOGUE CONSEIL : Édouard MASSIE

TERROIR : Argile sur socle calcaire et Graves

ÂGE DES VIGNES : 35 ans

**LE MILLÉSIME** Beaucoup de pression et de peur sur ce millésime dont nous savions déjà que les volumes ne seraient pas au rendez-vous à cause du gel. Au final nous avons de jolis lots dans tous les cépages et la bonne surprise vient du Malbec qui s'avère très séduisant.

L'arrêt des pluies a fait beaucoup de bien, et comme nous avons peu de récolte, nous avons pu être encore plus vigilant qu'à l'habitude sur la maturité des raisins et des dates de ramassage de chaque parcelle.

Nous sommes fiers de ce millésime différent des précédents et sûrement plus compliqué à appréhender dans son élaboration, nous avons dû faire une sélection drastique des lots sur une récolte déjà faible pour obtenir un résultat à la hauteur de Bouscaut : et nous y sommes parvenus!

**LES VENDANGES** Les merlots sont vendangés entre le 28 septembre et le 13 octobre et les cabernets sauvignons entre le 7 et le 18 octobre, tandis que les malbecs sont rentrés le 1er octobre dans nos chais.

PRODUCTION 30 Hl /Ha

DEGRÉ 13

CÉPAGES

Merlot 47 %

Cabernet Sauvignon 44 %

Malbec 9 %



CHATEAU  
BOUSCAUT  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

1477 Avenue de Toulouse

33140 CADAUJAC

Tél : 05.57.83.12.20

