



CHÂTEAU  
**BOUSCAUT**



GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES  
PESSAC - LÉOGNAN  
SOPHIE LURTON - LAURENT COGOMBLES

Chef de Culture: Manuel José DA PAIXAO  
Maître de Chais : Patrice GRANDJEAN  
Oenologue Conseil : Edouard MASSIE  
Terroir : argiles sur calcaire & graves  
Age des vignes : 35 ans

## 2018

De novembre à juillet nos vignes ont reçu le volume d'une année de pluie en six mois et demi, précipitations provoquant une forte pression phytosanitaire, nécessitant du vigneron une vigilance extrême et continue. Heureusement, l'été très ensoleillé qui a suivi a favorisé une belle maturation des raisins. En septembre, cet ensoleillement coupé de rares pluies a laissé au raisin le temps de continuer sa maturation sans stress. Les nuits fraîches et les journées chaudes ont favorisé la concentration aromatique et phénolique. Les épisodes de grêle qui ont sévi parfois n'ont pas affecté Bouscaut.

A Bouscaut, le terroir d'argiles sur calcaire a très bien fonctionné pour limiter le stress hydrique intense de 2018. En rouge, les baies petites, dotées de peaux épaisses et mûres tout comme les pépins ont donné des tanins ronds très élégants et garants de fraîcheur. Les blancs présentent à la fois rondeur et une fraîcheur inattendue compte tenu du manque d'eau.

### **BOUSCAUT ROUGE 2018**

42 hl/ha

Merlot 58 %  
Cabernet Sauvignon 36 %  
Malbec 6 %

**Vendange des rouges :** les merlots entre le 25 septembre et le 12 octobre, les vieux malbecs le 1er octobre, les Cabernets Sauvignon entre le 8 et le 16 octobre.

### **BOUSCAUT BLANC 2018**

44 hl/ha

Sémillon 32 %  
Sauvignon blanc 68 %

**Vendange des blancs :** les sauvignons du 30 août au 12 septembre, les sémillons du 11 au 17 septembre.



CHÂTEAU  
**BOUSCAUT**  
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Tél. : +33 (0)5 57 83 12 20  
Fax : +33 (0)5 57 83 12 21  
[www.chateau-bouscaut.com](http://www.chateau-bouscaut.com)  
1477 avenue de Toulouse  
33140 Cadouac  
GPS : 44.7464892,-0.5477121