



Grand Cru Classé de Graves

Appellation Pessac-Léognan

Par S. Lurton & L. Cogombles

**Age des vignes** 35 ans

**Terroir** argiles sur calcaire

### **Composition**

Cabernet Sauvignon 56 %

Merlot 38 %

Malbec 6 %

### **Production**

40hl/ha

### **Degré**

14°

### **Vinification**

En cuves inox et béton (100 hl).

Elevage en barriques de chêne  
(40% neuves)

### **VENDANGES**

Les quelques épisodes pluvieux de la mi-septembre n'ont pas eu d'impact négatif sur la récolte grâce à la peau épaisse des raisins. Le merlot est ramassé entre le 25 septembre et le 6 octobre, le malbec début octobre et le cabernet sauvignon entre le 6 et le 13. Les baies petites et aérées sont très belles, saines et mûres. Les peaux épaisses, chargées en tanins nécessitent délestages et remontages pour un potentiel tonique entre 3 et 4 g/l. Les anthocyanes (500 à 950 mg/l) offrent une intensité colorante importante.

### **PRESSE**

**Perrotti (2017):** 92/100

**James Suckling (2017):** 94/100

**Wine Enthusiast (2017):** 94/100

**Terre de Vins 16.5/20** Avec sa pointe de Malbec et son nez riche et solaire, les échantillons se sont tous goûtés avec grande délicatesse. Juteux, noir, intense, entre cassis, groseille et épices douces, la masse tannique est fine et longue, le fruit intact et la finale veloutée.

**Decanter 91/100** Coffee beans laid over black cherry fruits – textbook smoky, chargrilled aromas. Sexy, distinctive, damson and black cherry,

### **Le Point 15**

**Wine News 16,5** Great delicacy, juicy, dark, intense, between cassis, currant and sweet spices, tannic mass is thin and long, the fruit intact and velvety finish.

### **ACCORDS**

Bouscaut Rouge 2015 est un vin très rond, gourmand et dont les tanins enrobés iront parfaitement avec une entrecôte à la bordelaise ou un chapon par exemple.