

# LES CHÊNES de BOUSCAUT



Rouge 2016

## HISTOIRES DE VENDANGES

De novembre à juillet, nos vignes ont reçu le volume d'une année de pluie en six mois et demi. Heureusement, l'été très ensoleillé qui a suivi a favorisé une belle maturation des raisins. En septembre, cet ensoleillement a laissé au raisin le temps de continuer sa maturation sans stress. A Bouscaut le terroir d'argiles sur calcaires a su redistribuer cette eau en période de sécheresse estivale. En rouge, les baies petites dotées d'une peau épaisse ont des tanins ronds, très élégants et garants de fraîcheur.

Les vendanges de nos rouges ont commencé le 25 septembre avec les Merlots, jusqu'au 12 octobre puis avec les vieux Malbecs le 1er octobre et pour finir les Cabernets Sauvignon du 8 au 16 octobre.

## FICHE TECHNIQUE

Second vin de Château Bouscaut- Cru Classé de Graves

Appellation :Pessac-Léognan

Propriétaires : Famille Lurton-Cogombles

Age des vignes :35 ans

Terroir : Argilo-calcaire et graves

Composition : Cabernet-Sauvignon 72%, Merlot 20%, Malbec 8%

Vinification : Fermentation en cuve en inox ou béton.

Vieillissement : jusqu'à 14 mois en barriques de Chêne neuves à 35%

CHÂTEAU BOUSCAUT, 1477 AVENUE DE TOULOUSE 33140 CADAJAC - +33557831220 -  
[cb@chateau-bouscaut.com](mailto:cb@chateau-bouscaut.com) - [www.chateau-bouscaut.com](http://www.chateau-bouscaut.com)