



Rouge 2009

HISTOIRES DE VENDANGES

La météo idéale a été propice à la concentration des arômes et à l'accumulation des anthocyanes. Ces conditions climatiques ont perduré en septembre avec un beau temps avec alternance de nuits fraîches et de journées chaudes. Les vins blancs sont comme des rouges, d'une très grande qualité, *Le Figaro*.

A Bouscaut le ramassage des rouges a duré jusqu'au 15 octobre. Nos sols argilo-calcaires nous ont permis d'attendre une parfaite maturité sans flétrissement des baies. Avec au final des indices de polyphénols totaux entre 50 et 80 et le PH entre 3,4 et 3,8. Après une fermentation malolactique en cuve, les vins ont été descendus en barrique au mois de décembre.

FICHE TECHNIQUE

Les Chênes de Bouscaut

Second vin de Château Bouscaut- Cru Classé de Graves

Appellation :

Pessac-Léognan

Propriétaires :

Sophie Lurton & Laurent Cogombles

Age des vignes :

35 ans

Terroir :

Argilo-calcaire et graves

Composition :

Merlot 65%

Cabernet Sauvignon 35%

Production

Environ 40 000 bouteilles/an

Degré

14,5°

Vinification

Fermentation à température régulée.

Cuves inox et cuves béton.

Jusqu'à 18 mois en barriques de chêne neuves à 35%