



Rouge 2010

HISTOIRES DE VENDANGES

Après un ramassage léger fin septembre les merlots se ramassent à partir du 4 octobre. Les malbecs sont rentrés le 7 octobre puis suivent les cabernet sauvignons à partir du 12 octobre. Beau temps ensoleillé et nuits fraîches. Fin des vendanges le 21 octobre.

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 60%

Cabernet Sauvignon 35 %

Malbec 5%

Production

Environ 40 000 bouteilles/an

Degré

14,5°

Vinification

Fermentation à température régulée.

Cuves inox ou béton

Elevage en barriques de chêne neuves à 35%