



PESSAC-LÉOGNAN
APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

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%