



PESSAC-LÉOGNAN
APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

Rouge 2014

HISTOIRES DE VENDANGES

Les rouges mûrissent bien et nous commençons les merlots mardi 30 septembre, pause à partir du 2 octobre. Puis nous poursuivons de façons plus intensive avec une trentaine de vendangeurs le lundi 6 octobre jusqu'au 14. Les malbecs sont dans les cuves depuis le 6 octobre. Les cabernets commencés le 15 octobre sont tous ramassés le 21. Le temps est résolument beau et chaud et nous sommes devant un millésime exceptionnellement mûr et sain; belles couleurs, tannins ,...

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 70%
Cabernet Sauvignon 30%

Degré
13,5°

Production :
24 800 billes

Vinification
Fermentations en cuves inox ou béton
Elevage en barriques.