



Rouge 2015

HISTOIRES DE VENDANGES

La vendange des rouges commence le 25 septembre avec le merlot. Les dernières grappes de merlot sont rentrées le 6 octobre. Le malbec est vendangé début octobre et nous ramassons le cabernet sauvignon entre le 6 et le 13 octobre. Les quelques épisodes pluvieux de la mi-septembre n'ont pas eu d'impact négatif sur la récolte grâce à l'épaisseur de la peau des raisins: nous ramassons de très beaux raisins sains et mûrs avec des baies petites et bien aérées. Nous avons des merlots très fruités et doux et des cabernets sauvignons avec de belles trames tanniques, le malbec tire bien son épingle du jeu également.

PRESSE

James Suckling : 93/100

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 50%

Cabernet Sauvignon 48%

Malbec 2%

Production

Environ 32 000 bouteilles/an

Degré

13,5°

Vinification

Fermentations en cuves inox ou béton

Elevage en barriques.