

LES CHÈNES
DE BOUSCAUT

PESSAC-LÉOGNAN
APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

Rouge 2017

HISTOIRES DE VENDANGES

Les gelées tardives du 27 et 28 avril ont impacté nos vignes à hauteur de 40% dont une grande partie de nos cabernet sauvignons. Les parcelles préservées ont connu un cycle végétatif et une floraison très précoces. Le mois de juin très chaud et ensoleillé puis le climat tempéré de juillet et d'août ont préservé l'acidité des fruits et limité la production de sucres dans de bonnes mesures. Après le gel, les vignes ont produit plusieurs générations de grappes qui ont rendu nécessaires des tries féroces. Les malbecs ont été ramassés entre le 21 septembre. Les bons merlots les 25 et 26 septembre puis les 27 et 28. Les cabernets sauvignons le 3 octobre.

FICHE TECHNIQUE

Les Chênes de Bouscaut

Degré
14°

Second vin de Château Bouscaut - Cru Classé de Graves

Appellation :

Vieillissement
En barriques de chêne (35% neuves) durant 12 mois

Pessac-Léognan

Propriétaires :

Mise en bouteilles
19 juin 2019

Sophie Lurton & Laurent Cogombles

Age des vignes :

Numéro de lot
L72117

35 ans

Notes & commentaires

Terroir :

Le Guide des vins 2020 : Un second vin très agréable par son nez charmeur de cassis, de mûre et d'épices, et par son palais frais, souple, bien équilibré, aux tanins soyeux.

Argilo-calcaire et graves

James Suckling 90/100 : A very attractive nose with plenty of oak bolstering nicely ripened red berries and currants. Balanced and concentrated palate and a succulent, smoothly honed run to the finish. Second wine of Château Bouscaut. Drink or hold.

Composition :

Merlot 32%

Cabernet Sauvignon 64%

Malbec 3%

Production:

Environ 6000 bouteilles

Château Valoux - 1477 Avenue de Toulouse
33140 CADAJAC - Tel: +33557831220

mail:cb@chateau-bouscaut.com / site: www.chateau-bouscaut.com