



2016

Une année atypique

Malgré le coup de chaud d'août, 2016 est un millésime tardif. Aux six mois de pluie du début d'année ont succédé trois mois d'été sans eau (une première) qui ont fait souffrir les vignes en terroir séchant, mais ont favorisé un parcours hydrique très qualitatif sur la majorité des parcelles qui présentaient une floraison généreuse et de bons équilibres des raisins. Les dates de vendange de 2016 et 2012 sont proches mais le potentiel tannique (plus de pépins) est supérieur sur le millésime 2016. A la différence de 2010, les nuits chaudes de la fin août n'ont pas permis aux vignes de récupérer mais encore une fois, la fraîcheur des sols a fait la différence. En blanc, sur les terroirs frais, les conditions ont été favorables, les vendanges sont aromatiques et généreuses, avec de bons équilibres de degrés et d'acidité.

Les dates de vendange à Bouscaut

BLANC : Sauvignon blanc : du 5 au 21 septembre / Sémillon: du 14 au 29 septembre

ROUGE : Merlot du 30 septembre au 21 octobre / Cabernet Sauvignon : du 3 au 21 octobre

Malbec entre le 6 et le 11 octobre

Château Bouscaut blanc 2016

55% Sauvignon blanc

45% Sémillon

Degré: 13°/Production: 38 hl/ha

Château Bouscaut rouge 2016

55% Merlot

38% Cabernet Sauvignon

7% Malbec

Degré: 14°/ Production: 43 hl/ha



Tél. : +33 (0)5 57 83 12 20
Fax : +33 (0)5 57 83 12 21
www.chateau-bouscaut.com
1477 avenue de Toulouse
33140 Cadaujac
GPS : 44.7464892,-0.5477121