



“Château Bouscaut 2006 Pourpre profond. Aromatique, avec un boisé épicé et de la violette. Fruit doux, tendre, goûteux. A boire dès maintenant, richement fruité. Belle acidité équilibrée et tanins bien élevés. Bon 2009-21,” **DECANTER**

Château BOUSCAUT Rouge 2006

VENDANGES

Les zones précoces comme Pessac-Léognan se sont bien comportées, et malgré les difficultés du millésime (un mois d'août frais et humide et la menace de pourriture) ce fut un millésime bien réussi pour les Crus Classés de Graves. Le Merlot a été ramassé à un bon niveau de maturité avant les pluies de septembre et le cabernet-sauvignon a acquis une bonne concentration grâce au soleil de l'arrière saison.

Les vins présentent une bonne profondeur de fruit, et une acidité fraîche ainsi que des tannins costauds. (Decanter)

FICHE TECHNIQUE GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Appellation : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille
Lurton-Cogombles

Age des vignes : 35 ans

Terroir : argile sur socle calcaire et
graves

Assemblage :

Merlot : 65%

Cabernet Sauvignon : 29%

Malbec : 9%

Degré : 13°

Vinification : Vendange manuelle et triés successives.. Vinification en cuves inox et béton. Malolactiques en barriques (50% neuves) et vieillissement 18 mois.

PRESSE

Jancis Robinson : **16,5/20**

James Suckling-Wine Spectator : **90/100**

Bettane et Desseauve : **16/20**

Ranking Bordeaux : **17,5/20**

ACCORDS METS ET VINS

Le Château Bouscaut rouge 2006 s'harmonise à la perfection avec un confit de canard aux pommes,...