



Château BOUSCAUT Rouge 2007

VENDANGES

Après un été particulièrement calamiteux, nous avons assisté à un changement climatique complet le 29 août avec un soleil qui ne se démentit quasiment pas jusqu'au début du mois de novembre : le 2007 était sauvé. « Cela donne des vins rouges de très bonne qualité chez la plupart des producteurs sérieux. Bien que, comme les 2006, ils soient peu enrobés ils offrent des tannins plus doux, plus ronds que leurs prédécesseurs plus stricts » (J. Robinson)

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 : 48%

Cabernet Sauvignon : 47%

Malbec : 5%

Degré : 12,5°

Vinification : Macération initiale à froid de quelques jours. Vinification en cuves inox et béton. Fermentation malolactique en cuve et vieillissement en barriques.

PRESSE

Jancis Robinson : **15,5/20**

Wine Spectator : **86-89**

Le Point : **14/20**

JM QUARIN : 14,75/ 85-86 "Couleur pourpre, densité moyenne. Nez fruité, très typé Pessac-Léognan. Un brin fumé, un brin sous-bois et cuir. Vin tendre en bouche, puissant, mais aromatique, peu tannique. D'une longueur moyenne"

ACCORDS METS ET VINS

Château Bouscaut rouge 2007 s'accorde parfaitement avec un magret cuit au sel accompagné de pêches.