



Château BOUSCAUT Rouge 2008

VENDANGES

En dépit d'un printemps peu propice à la floraison, et d'un été trop frais, l'exceptionnel été indien qui a suivi a permis de faire de 2008 un bon millésime.. "Incontestablement, 2008 est meilleur que 2007, plus dense, plus construit, plus riche que 2006. Mais même au sein d'une seule appellation, d'un cru à l'autre, on note de grandes différences. Cela tient sans doute à la réaction des terroirs aux aléas climatiques : printemps peu réjouissant induisant une coulure, gel, grêle dans certains endroits,... Tous ces éléments perturbateurs provoquent des retards dans la croissance de la vigne et dans la maturité des raisins, la façon dont l'homme la cultive et le type de terroir fait le reste". J. Dupond

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 45%
Cabernet Sauvignon 48%
Malbec 7%

Degré : 14°

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

PRESSE

La Revue des Vins de France : Nez
élégant et intense de fruits noirs, de lilas
et de fumée ; bouche charnue, fraîche,
avec des tanins qui méritent de s'affiner.
Il continue de s'affirmer comme un vin
plus charnu qu'autrefois.

Wine Spectator - James Suckling
85-88/100 Grapey, with green coffee
bean and dried spice character on the
nose. Medium- to fullbodied, with silky
tannins and a pretty finish. Slightly
hollow midpalate. —J.S.

ACCORDS METS ET VINS

Le Château Bouscaut rouge 2008 sera
parfait avec un filet de bœuf aux aïelles
ou un bon vacherin.