



Château BOUSCAUT Rouge 2010

VENDANGES

Après un ramassage léger fin septembre les merlots se ramassent à partir du 4 octobre. Les malbecs sont rentrés le 7 octobre puis suivent les cabernet sauvignons à partir du 12 octobre. Beau temps ensoleillé et nuits fraîches. Fin des vendanges le 21 octobre.

PRESSE

DECANTER	16,5/20
JANCIS ROBINSON	16,5/20
WINE ENTHUSIAST	89-91/100
LA RVF	15,5-16/20
ANDREAS LARSSON	92,5/100
LE POINT	17/20

Fruits noirs, note beurrée, bouche ronde, souple, fondue, tanins doux, matière délicate, soyeuse, fraîche. Vin long et fin, beaucoup d'allure

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 42%
Malbec 10%

Degré : 14,5°

Vinification : Vinifié en cuves inox
et béton et élevage en barriques
de chêne (45% neuves).

ACCORDS METS ET VINS

Le Château Bouscaut 2010 s'accorde avec gibiers à plume, viandes rouges, fromages (comme le camembert au lait cru)