



# Château BOUSCAUT

## Rouge 2015

### VENDANGES

Les quelques épisodes pluvieux de la mi-septembre n'ont pas eu d'impact négatif sur la récolte grâce à la peau épaisse des raisins. Le merlot est ramassé entre le 25 septembre et le 6 octobre, le malbec début octobre et le cabernet sauvignon entre le 6 et le 13. Les baies petites et aérées sont très belles, saines et mûres. Les peaux épaisses, chargées en tannins nécessitent délestages et remontages pour un potentiel tonique entre 3 et 4 g/l. Les anthocyanes (500 à 950 mg/l) offrent une intensité colorante importante.

### PRESSE

DECANTER **91/100**

TERRE DE VINS **16,5/20**

WINE ENTHUSIAST **94/100**

PERROTTI **92/100**

LE POINT **15/20**

WINE NEWS **16,5/20**

JAMES SUCKLING **94/100**

### 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 :

Cabernet Sauvignon 56 %

Merlot 38 %

Malbec 6 %

**Degré :** 14°

**Vinification :** Vinifié en cuves inox et béton et élevage en barriques de chêne (40% neuves).

Avec sa pointe de Malbec et son nez riche et solaire, les échantillons se sont tous goûtés avec grande délicatesse. Juteux, noir, intense, entre cassis, groseille et épices douces, la masse tannique est fine et longue, le fruit intact et la finale veloutée. **TERRE DE VINS**

### ACCORD METS ET VINS

Bouscaut Rouge 2015 est un vin très rond, gourmand et dont les tanins enrobés iront parfaitement avec une entrecôte à la bordelaise ou un chapon par exemple.