



Château BOUSCAUT Rouge 2011

VENDANGES

Le ramassage du merlot débute le 7 septembre avec une troupe de 40 personnes. Notre nouvel équipement de réception de vendange fonctionne à merveille et quatre personnes effectuent le tri. Les malbecs sont ramassés le 20 septembre. Les cabernets sauvignons et le reste des merlots suivent et nous terminons le 3 octobre. Les fermentations s'effectuent sans encombre et les indices tanniques s'avèrent très bons, des degrés correspondant aux vendanges précédentes et des PH équilibrés. Merlots et cabernets sont de très belle facture.

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 35%
Cabernet Sauvignon 54%
Malbec 11%

Degré : 14°

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

PRESSE

DECANTER	16,5/20
JANCIS ROBINSON	15,5/20
WINE SPECTATOR	88-91/100
LA RVF	16-17/20
ANDREAS LARSSON	91,5/100
BETTANE & DESSEAUVE	17/20

Robe colorée et intense, fruits noirs et rouges, épicés fines, attaque musclée, corps nerveux et puissants, tanins solides mais fins, profondeur et réserve. Beau potentiel.

ACCORDS METS ET VINS

Le Château Bouscaut rouge 2011 accompagne parfaitement certains fromages comme le comté et le brebis des pyrénées. Il s'accorde avec les viandes et les volailles en sauce ou grillées aux épices douces.