



Les Chênes de BOUSCAUT Rouge 2012

VENDANGES

Nous commençons réellement les vendanges du rouge le 8 octobre avec nos grands merlots. La pluie qui marque la fin de la première semaine d'octobre arrivant après une période sèche, accélère la maturation. Nous ramassons aussi la plupart de nos cabernets sauvignon la deuxième semaine d'octobre puis les malbecs la semaine suivante jusqu'au samedi où nous terminons nos merlots. Point final, le mardi 16 octobre.

Cette année nous avons ramassé 80% de nos rouges en une semaine ½. Au final, le rendement, 40hl/ha, qui se rapproche du millésime 2011 est sensiblement inférieur aux années précédentes avec de vieux merlots ayant une production plus faible tandis que les cabernets sauvignons se sont comportés normalement.

FICHE TECHNIQUE

Second vin de Château Bouscaut

Appellation : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille Lurton-Cogombles

Age des vignes : 35 ans

Terroir : argile sur socle calcaire et graves

Cépages :

Merlot 65 %

Cabernet Sauvignon 35 %

Degré : 14°

Vinification : Fermentation à température régulée. Cuves inox ou béton Elevage en barriques de chêne.