



Les Chênes de BOUSCAUT Rouge 2013

VENDANGES

Le mercredi 25 septembre commence le ramassage de certains merlots implantés sur les sols plus drainants, nous poursuivons le 26 sur les merlots. Nous finissons, week-end compris, de ramasser les merlots jeudi 10 octobre en même temps que nos malbecs. Nous temporisons pour les cabernets avec un temps plus clément : soleil et chaleur modérée...fin des vendanges le mardi 15 octobre. Les écoupages se terminent le 4 novembre avec notre dernière cuve de cabernet sauvignon.

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 69 %

Cabernet Sauvignon 31 %

Degré : 13°

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