



Les Chênes de BOUSCAUT Rouge 2016

VENDANGES

Malgré la chaleur intense du mois d'août, 2016 est un millésime tardif. Les 6 mois de pluie qui ont marqué le début de l'année ont été suivis de 3 mois de sécheresse ce qui a provoqué la souffrance des vignes situées sur des sols maigres, mais qui s'est révélée de peu d'effet sur les vignes implantées sur des sols plus frais comme les argiles. La floraison s'est parfaitement déroulée et les grappes sont bien réparties. Nous avons des dates de ramassage semblables à celles du millésime 2010. Les vignes blanches sur les terroirs frais ont bénéficié de conditions favorables avec des raisins aromatiques et généreux, bien équilibrés entre alcool et fraîcheur. Les rouges sont élégants avec des tannins puissants augurant d'une bonne longévité.

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 53%

Cabernet Sauvignon 47%

Degré : 14°

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

PRESSE

THE WINE ADVOCATE : 87/100

The 2016 Les Chênes de Bouscaut is medium to deep garnet-purple in color with a plummy nose with suggestions of kirsch, blackberry pie and spice box plus hints of sautéed herbs. The palate is medium-bodied, juicy and fresh with just enough juicy fruit and a savory finish.