



Les Chênes de BOUSCAUT Rouge 2017

VENDANGES

Les gelées tardives du 27 et 28 avril ont impacté nos vignes à hauteur de 40% dont une grande partie de nos cabernet sauvignons. Les parcelles préservées ont connu un cycle végétatif et une floraison très précoces. Le mois de juin très chaud et ensoleillé puis le climat tempéré de juillet et d'août ont préservé l'acidité des fruits et limité la production de sucres dans de bonnes mesures. Après le gel, les vignes ont produit plusieurs générations de grappes qui ont rendu nécessaires des tries féroces. Les malbecs ont été ramassés entre le 21 septembre Les bons merlots les 25 et 26 septembre puis les 27 et 28 Les cabernets sauvignons le 3 octobre.

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 32%

Cabernet Sauvignon 64%

Malbec 3%

Degré : 14°

Vinification : Fermentation à température régulée. Cuves inox ou béton élevage en barriques de chêne (35% neuves) durant 12 mois

PRESSE

JAMES SUCKLING : 90/100

A very attractive nose with plenty of oak bolstering nicely ripened red berries and currants . Balanced and concentrated palate and a succulent, smoothly honed run to the finish. Second wine of Château Bouscaut. Drink or hold.

LE GUIDE DES VINS 2020

Un second vin très agréable par son nez charmeur de cassis, de mûre et d'épices, et par son palais frais, souple, bien équilibré, aux tanins soyeux.