



Les Chênes de BOUSCAUT Rouge 2018



VENDANGES

De novembre à juillet, nos vignes ont reçu le volume d'une année de pluie en six mois et demi. Heureusement, l'été très ensoleillé qui a suivi a favorisé une belle maturation des raisins. En septembre, cet ensoleillement a laissé au raisin le temps de continuer sa maturation sans stress. A Bouscaut le terroir d'argiles sur calcaires a su redistribuer cette eau en période de sécheresse estivale. En rouge, les baies petites dotées d'une peau épaisse ont des tanins ronds, très élégants et garants de fraîcheur.

Les vendanges de nos rouges ont commencé le 25 septembre avec les Merlots, jusqu'au 12 octobre puis avec les vieux Malbecs le 1er octobre et pour finir les Cabernets Sauvignon du 8 au 16 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

Label : HVE3

Cépages : Cabernet-Sauvignon 72%
Merlot 20%
Malbec 8%

Degré : 14°

Vinification : Fermentation en cuve inox ou béton

Vieillessement : jusqu'à 14 mois en barriques de Chêne neuves à 35%