



Château BOUSCAUT Rouge 2018

FICHE TECHNIQUE GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Appellation :
Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille
Lurton-Cogombles

Age des vignes : 35 ans

Terroir : argile sur socle
calcaire et graves

Label : HVE3

Cépages Bouscaut 2017 :
Merlot 58%
Cabernet-Sauvignon 35%
Malbec 6%

Production : 42 hl/ha

Degré : 14°5

Vinification : Fermentation
en cuves inox et béton avec
drapeaux. Elevage 18 mois en
barriques de chêne neuves à
40%.

“Black fruit, black olives, dried leaves, clove and tobacco on the nose. Tar and graphite, too. It’s medium-to full-bodied with firm, powdery tannins. Concentrated with fresh acidity and a chalky, mineral finish. Try from 2024.” James Suckling

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 merlots sont ramassés entre le 25 septembre et le 12 octobre, les cabernets sauvignons entre le 8 et le 16 octobre et les malbecs le 1 er octobre

PRESSE

Guide Hachette 2022: ★

Wine Enthusiast : **92-94**

Decanter : **93**

Wine advocate : **90-92**

Yves Beck : **91-92**

Weinwisser : **17**

Tasted : **90**

Bettane & Desseauve : **16,5**

Jancis Robinsons : **15,5**

James Suckling : **93**