



“Classé n°1 des vins de Pessac-Léognan: Quel nez superbe, avec ses notes de cèdre et de fruits rouges très pures! La bouche suit le même tempo, fraîche, élancée, harmonieuse, avec un tanin racé et des saveurs de fruits à noyau. Brillant et précis. Avec un gibier ou de l’agneau.”
Terre de vins

Château BOUSCAUT Rouge 2012

VENDANGES

Nous commençons réellement les vendanges du rouge le 8 octobre avec nos grands merlots. La pluie qui marque la fin de la première semaine d’octobre arrivant après une période sèche, accélère la maturation. Nous ramassons aussi la plupart de nos cabernets sauvignon la deuxième semaine d’octobre puis les malbecs la semaine suivante jusqu’au samedi où nous terminons nos merlots. Point final, le mardi 16 octobre. Cette année nous avons ramassé 80% de nos rouges en une semaine ½. Au final, le rendement, 40hl/ha, qui se rapproche du millésime 2011 est sensiblement inférieur aux années précédentes avec de vieux merlots ayant une production plus faible tandis que les cabernets sauvignons se sont comportés normalement.

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

Assemblage :

Merlot 48%

Cabernet Sauvignon 47%

Malbec 5%

Degré : 13,5°

Vinification : Vinifié en cuves inox et béton et élevage en barriques de chêne (40% neuves).

PRESSE

Decanter	16,75/20
Jancis Robinson	16,5/20
Wine Spectator	88-91/100
Gault & Millau	17/20
Terre de Vins	17,1/20