



Château BOUSCAUT Rouge 2019

“Really impressive with blackberry, chocolate and black-olive aromas and flavors. Imposing richness and softness to this with well-defined tannins.”
- James Suckling-

VENDANGES

Cela commence par des pluies fréquentes au printemps, particulièrement début juin mais associés à des températures fraîches qui n'ont pas favorisé les maladies. La floraison s'est déroulée dans des conditions fraîches et humides mais la météo a radicalement changé mi-juin pour devenir carrément estivale. La chaleur est heureusement ponctuée de deux épisodes pluvieux fin juillet et début août, ce qui a évité que la maturation ne se bloque. Le soleil s'installe le 21 juin jusqu'au 25 juillet faisant régner un temps sec ponctué d'épisodes caniculaires et favorisant l'apport de sucre et accroissant le potentiel phénolique des baies. A Bouscaut les vendanges des rouges s'articulent entre le 18 septembre et le 11 octobre.

PRESSE

JAMES SUCKLING	93-94/100
FALSTAFF	94/100
DECANTER	93/100
VERT DE VIN	93/100
WINE ENTHUSIAST	91-93/100
VINOUS	91-93/100
TASTED	92/100
TERRE DE VINS	91/100

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 (Haute Valeur
Environnementale)

Assemblage :
Merlot 50%
Cabernet Sauvignon 43%
Malbec 7%

Degré : 14,5°

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