

**“Très joli nez qui associe les fruits rouges et noirs à un boisé très élégant. C'est rond et chaleureux, avec une matière confortable. On sent la puissance, la fraîcheur, et du fruit ! Tout ce que l'on attend d'un Pessac-Léognan, avec des tannins fondus et une finale tout en fraîcheur.”**

**-Le Figaro -**



## Château BOUSCAUT Rouge 2020

### LE MILLÉSIME

L'été très ensoleillé a favorisé une belle maturation des raisins. En septembre, cet ensoleillement, coupé d'une journée de pluie le 20 septembre, a laissé au raisin le temps de continuer sa maturation sans stress.

Les nuits fraîches et les journées chaudes ont favorisé la concentration aromatique et phénolique. Les épisodes de grêle qui ont sévi à certains endroits n'ont pas affecté Bouscaut. Le terroir d'argile sur calcaires a su redistribuer cette eau en période de sécheresse estivale. En rouge, les petites baies dotées d'une peau épaisse et mure, de pépins à maturité, ont des tanins ronds très élégants et garants de fraîcheur.

### VENDANGES

Merlot : Entre le 14 septembre et 30 septembre  
Cabernet Sauvignon : Entre 28 septembre et 2 octobre  
Malbec : Le 22 septembre et le 23 septembre

## FICHE TECHNIQUE

### GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Propriétaire :** Famille Lurton-Cogombles

**Maître de Chai :** P. Grandjean

**Chef de Culture :** M. da Paixao

**Oenologue Conseil :** E. Massie

**Âge des vignes:** 35 ans

**Terroir :** argile sur socle calcaire et graves

**Label :** HVE 3

**Assemblage :** Merlot 63 % Cabernet Sauvignon

33% Malbec 6 %

**Degré :** 14°5

**Vinification :** Fermentation en cuves inox et béton avec drapeaux.

**Vieillessement :** Élevage 14 mois en barriques de chêne neuves à 40%.

## PRESSE

Terre de Vins	<b>93/100</b>
James Suckling	<b>91-92/100</b>
Falstaff	<b>92-94/100</b>
Tastingbook	<b>92/100</b>
Jancis Robinson	<b>16+/20</b>
Tasted	<b>91/100</b>
Wine advocate	<b>90-92/100</b>
Decanter	<b>93/100</b>
Le Point	<b>14,5/20</b>
Bettane+desseauve	<b>90/100</b>