

“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 61 % 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	93/100
James Suckling	91-92/100
Falstaff	92-94/100
Tastingbook	92/100
Jancis Robinson	16+/20
Tasted	91/100
Wine advocate	90-92/100
Decanter	93/100
Le Point	14,5/20
Bettane+desseauve	90/100