



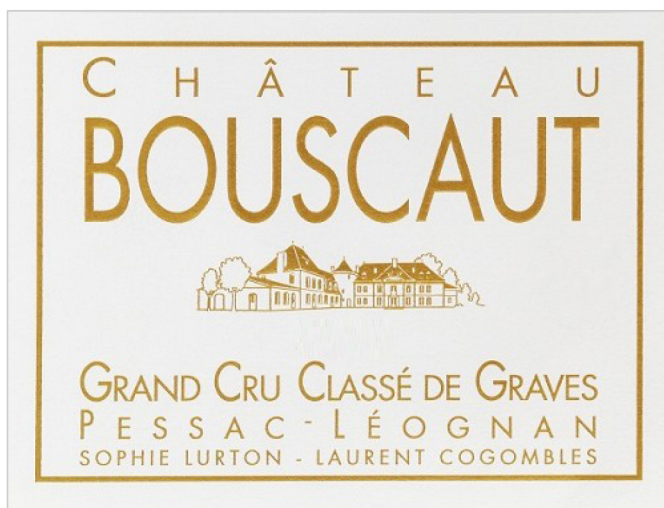
CHÂTEAU BOUSCAUT ROUGE

PESSAC-LÉOGNAN

Cru Classé

Château Bouscaut s'attache à produire des vins fidèles à leur terroir dans la plus pure tradition des Grands Crus de Bordeaux. Ce vin est classé des Graves dans ses deux couleurs rouge et blanc depuis 1953.

Propriétaire	Sophie LURTON et Laurent COGOMBLES
Superficie	34 ha
Âge du vignoble	35 ans
Assemblage	Merlot : 48% Cabernet-sauvignon : 42% Malbec : 10%
Rendement moyen	40hl/ha
Terroir	Argile, Graves, Calcaire
Agriculture	Lutte raisonnée
Garde	25 ans
Service	17 °C



Vinification

Ramassage à la main en cagettes. Macération initiale à froid de quelques jours. Vinification en cuves inox et béton. Fermentation malolactique en cuve et vieillissement en Barriques.

Dégustation

Fruits, note beurrée, bouche ronde, souple, fondue, tanins doux, matière délicate, soyeuse, fraîche... Beaucoup d'allure.

Accords mets vin

Le Château Bouscaut 2010 s'accorde avec gibiers à plume, viandes rouges, fromages (comme le camembert au lait cru).