



# CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT ROUGE

## PESSAC-LÉOGNAN

Le Château Lamothe-Bouscaut est une belle et ancienne propriété de Pessac-Léognan située à Cadaujac : il figurait sur la carte de Belleyme au XVIIème siècle et le château fut construit sur l'emplacement d'une place forte du XIIème siècle. A partir de 1969, la propriété est exploitée en fermage par le Château Bouscaut, Cru Classé de Graves également situé à Cadaujac. Lamothe-Bouscaut est racheté en 1999 par Sophie Lurton et Laurent Cogombles propriétaires de Château Bouscaut. Les sols de graves et sables accueillent 8 ha de vignes rouges à 60% cabernet sauvignon et 40% merlot avec à côté 1 ha de vignes blanches pour 70% sauvignon blanc et 30% sémillon.

Les vins de Château Lamothe-Bouscaut sont commercialisés en exclusivité par La Passion des Terroirs.

Propriétaire	Sophie Lurton et Laurent Cogombles
Superficie	9 ha
Âge du vignoble	35 ans
Assemblage	Merlot : 65% Cabernet-sauvignon : 35%
Rendement moyen	40hl/ha
Terroir	Graves, Argile, Calcaire
Garde	3 à 8 ans



### Vinification

Vinification en cuves inox thermo-régulées. Élevage traditionnel en fût de chêne, durant 12 à 18 mois en barriques de chêne neuves à 40%.

### Dégustation

Robe grenat sombre. Joli nez finement boisé avec pointe briochée puis fruits noirs, notes de prune et de réglisse. En bouche le vin est capiteux franc avec de la finesse, rond, avec du gras et du caractère, se terminant par une pointe épicée. En finale, bonne allonge sur tanins murs enrobés veloutés.

### Accords mets vin

A marier avec : cailles aux figues, agneau aux pruneaux et aux amandes, camembert.