



## Rouge 2013

### HISTOIRES DE VENDANGES

Le mercredi 25 septembre commence le ramassage de certains merlots implantés sur les sols plus drainants, nous poursuivons le 26 sur les merlots. Nous finissons, week-end compris, de ramasser les merlots jeudi 10 octobre en même temps que nos malbecs. Nous temporisons pour les cabernets avec un temps plus clément : soleil et chaleur modérée...fin des vendanges le mardi 15 octobre. Les écoupages se terminent le 4 novembre avec notre dernière cuve de cabernet sauvignon.

### PRESSE



#### **Bettane & Desseauve : 90/100**

Belle couleur, notes de résine et de pin au nez et en bouche, de la puissance, mais sans lourdeur, tannins frais[...]

#### **La Revue des Vins de France : 14/20**

Avec les 10% de malbec, Bouscaut se démarque. Les tannins sont encore durs, donnant une finale rustique, mais la bouche est pleine [...].

#### **Wine Enthusiast : 90/100 (4/2/2014)**

Rich fruits dominate this complex wine. It has light tannins, a strongly juicy black-currant character and lifting acidity at the end.

#### **Decanter.com : 16,5/20**

Purple red. Floral red fruit nose, elegant wine for the mid-term. Drink 2017-25. Steven Spurrier

#### **Jancis Robinson : 17+ Drink 2017-2030**

Coffee, chocolate, rich black fruit. Delicious purity and attractive structure – just enough tannic pinch to give shape, but not dominate. Smoky, rich, scented, fragrant. Again, that 2013 lightness is very distinct. (RH)

**Gault et Millau: 16/20** Pour ce millésime, le nez est subtil avec une pointe de cachou et de cassis. La bouche est en devenir, elle va se délier mais gardera son éclat et sa minéralité vivifiante.

### FICHE TECHNIQUE

#### **Château BOUSCAUT**

Cru Classé de Graves

**Appellation :** Pessac-Léognan

#### **Propriétaires :**

Sophie Lurton & Laurent Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

**Terroir :** argilo-calcaire et graves

#### **Composition :**

65 % Merlot

20% Cabernet Sauvignon

15% Malbec

#### **Production**

32 hl/ha

#### **Degré**

13°

#### **Vinification**

Vinifié en cuves inox et béton et élevage en barriques de chêne (40% neuves) .

#### **Accords mets & vins**

Volaille, agneau, fromages (Ossau Iraty, Rondin)

**Température de service:** 18 °

**Temps de garde :** 2016-2022