Château Bouscaut Rouge, Pessac-Léognan Grand Cru Classé



Ce château est classé pour ses rouges et ses blancs. Le magnifique château s'adosse à un parc de chênes centenaires,il nous propose ce rouge composé d'une petite majorité de merlot associé au cabernet sauvignon et à un peu de malbec. Vin puissant mais harmonieux, charnu, séveux, au caractère bien trempé qui devient encore plus séduisant après une dizaine d'années de garde.

Origine: Le château est situé à Cadaujac sur un sol d'argile, de grâces et de calcaire. Le vignoble de 34 Ha est conduit en lutte raisonnée et passe en bio en 2024.

Encépagement: 48% merlot, 42% cabernet-sauvignon & 10% malbec

Vinification: Ramassage a la main en cagettes. Macération à froid durant quelques jours puis vinification en cuves inox et béton de petite taille mais toutes thermorégulées. Le chai vaut vraiment le détour. Après fermentation malolactique, le vin séjourne 12 mois en barriques de chêne.

Dégustation: Beau nez de fruits rouges et noirs avec une note beurée. La bouche est souple avec des tanins doux qui forme une finale soyeuse. Il a de l'allure.

Potentiel de garde: 15-25 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Pour le gibier à plume, viandes rouges, fromage au lait cru.

- Ris de veau
- ...