



LES CHÊNES DE BOUSCAUT rouge

Les Chênes de Bouscaut sont dotés de tanins puissants mais élégants, et révèlent des notes de fruits rouges, de cuir et de grillé.

APPELLATION Pessac-Léognan

Grand vin de Graves (Bordeaux)

COMMUNE Cadaujac

PROPRIÉTAIRES S.Lurton et L.Cogombles

CHEF DE CULTURE Manuel da Paixao

MAITRE DE CHAIS Patrice Grandjean

OENOLOGUE CONSEIL Edouard Massie

TERROIR Graves et argiles sur socle calcaire

AGE MOYEN DES VIGNES 35 years

PRODUCTION 49 000 bouteilles

COMPOSITION

65% merlot

35% cabernet-sauvignon

VINIFICATION En cuves inox et béton avec température régulée par circulation d'eau

VEILLISSEMENT Barriques (35%neuves)

ACCORD METS-VINS

Un poisson noble, à chair ferme, de mer ou d'eau douce (sole, bar, saint-pierre, cabillaud, saumon, omble chevalier, ...truite)

Une viande blanche (volaille, veau, ris de veau)

Une viande rouge rôtie ou braisée

Des fromages de caractère, affinés et aux arômes puissants

Les fromages à pâtes dures (cantal, tome, comté, salers)