Château Bouscaut Rouge, Pessac-Léognan Grand Cru Classé



Een grand cru classé uit de Pessac-Léognan, samengesteld uit een klein gedeelte merlot, aangevuld met cabernet sauvignon en een beetje malbec. Sappige, vlezige wijn die zowel krachtig als harmonieus is, een sterk karakter bezit en nog aantrekkelijker wordt na tien jaar bewaring.

Oorsprong: Het château ligt in Cadaujac op een bodem van klei, grind en kalksteen. De 34 hectare grote wijngaard wordt beheerd volgens duurzame wijnbouwmethoden en zal in 2024 biologisch worden.

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

Vinificatie: Handgeplukt in kistjes. Koude maceratie gedurende een paar dagen, gevolgd door vinificatie in kleine, temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen en betonnen vaten. De wijnmakerij is zeker een bezoek waard. Na de malolactische gisting ligt de wijn 12 maanden in eikenhouten vaten.

Degustatie: Een heerlijke neus van rood en zwart fruit met een vleugje boter. Soepel in de mond, met zachte tannines en een zijdezachte afdronk. Een stijlvolle wijn.

Bewaarpotentieel: 15-25 ans

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Voor vederwild, rood vlees en rauwmelkse kaas.

- Zwezerik
- ...