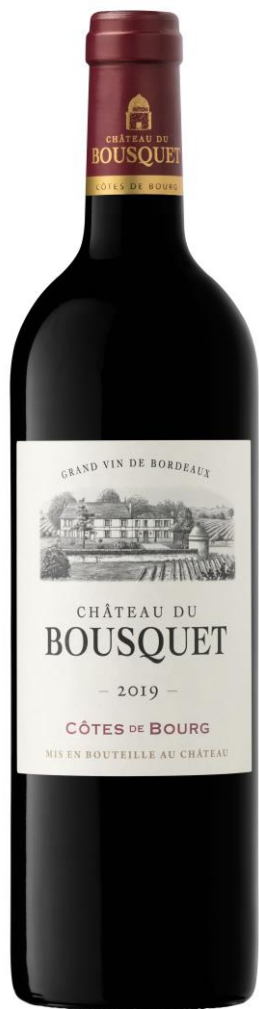


CHÂTEAU DU BOUSQUET

CÔTES DE BOURG



GARDE ET SERVICE

- 17°C
- 5 à 10 ans
- 1 heure

NOTES DE DÉGUSTATION

- Une robe rubis aux reflets carmins.
- Le nez typique des vins du domaine exhale des parfums puissants de fruits noirs et de vanille, saupoudrés de notes grillées.
- Dense et pleine de caractère, la bouche fait preuve d'un parfait équilibre. Les tanins affichent une belle constitution et annoncent une finale persistante.

ACCORDS METS & VINS

Charcuteries fines, les volailles, une échine de porc rôtie au caramel et à l'ail, une belle entrecôte grillée, des plats en sauces, les cuisines épicées ou des fromages affinés.

FOCUS MILLESIME 2019

Les particularités climatiques du millésime

2019, un très beau millésime plein de contrastes !

- Un hiver très sec et doux, qui a conduit à un débourrement précoce de la vigne.
- Un mois d'avril maussade marqué par un épisode de gel du 12 au 13 avril qui a touché le vignoble bordelais de façon hétérogène.
- Les mois de mai et juin ont été pluvieux, sans compromettre la floraison.
- Un mois de juillet exceptionnellement chaud suivi d'un mois d'out ensoleillé avec quelques passages pluvieux. Septembre a été chaud et ensoleillé, un temps parfait pour compenser la lenteur de la veraison et vendanger les raisins à parfaite maturité.

La conduite du vignoble

- Un millésime très qualitatif pour le Château du Bousquet : une belle homogénéité des stades phénologiques de la vigne.
- Un hiver sec suivi d'un printemps pluvieux sans pression mildiou. Début de débourrement classique début Avril.
- La floraison et la nouaison ont été plus difficiles dans les parcelles tardives.
- Un été très chaud jusqu'au vendanges : les pluies de septembre ont relancé les maturités bloquées à cause des fortes chaleurs.

La vinification et l'assemblage

- Vinifications traditionnelles.
- Cuvaisons longues (30 jours) pour fondre les potentiels aromatiques et phénoliques.
- Mise en place de Bioprotection : pas d'ajout de soufre pour ne pas voiler le fruit et le préserver très pur jusqu'à la mise en barrique. Sulfite très tarif, et niveau de SO2 très bas lors de la mise en bouteille.
- Elevage : 10% en barriques, 70% en cuves en inox thermorégulées avec alternatifs de différentes chauffes contrôlées, 20% en cuves en inox, pendant 12 mois.

DATES DES VENDANGES

Merlot: du 23 Septembre au 9 Octobre
Malbec: le 27 Septembre
Cabernet-Franc: les 10 et 11 Octobre
Cabernet-Sauvignon: les 10 et 11 Octobre

L'ASSEMBLAGE

Merlot: 65%
Cabernet-Sauvignon: 23%
Malbec: 10%
Cabernet Franc: 2%

LES TERROIRS

Coteaux argilo-calcaires et pieds de côtes argilo sableux

L'AVIS DES TECHNICIENS



Antoine De Oliveira
Régisseur



Julien Belle
Œnologue Conseil

« Dans les Côtes de Bourg, 2019 est un millésime particulièrement qualitatif avec une chaleur très favorable aux maturités. Ces terroirs relativement froids de la Gironde ont été particulièrement favorables pour ce millésime. Un grand millésime pour les cabernets et les malbec du Château Bousquet qui donnent un profil de vin complexe avec une bouche minérale et saline. »

CERTIFICATIONS



www.chateaux-castel.com

@ChateauxCastel

Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00