



PESSAC LÉOGNAN ROUGE 2020 CHÂTEAU LAMOTHE BOUSCAUT

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 68% merlot, 32% cabernet-sauvignon

Note de dégustation :

Magnifiques arômes et saveurs de fruits noirs, de truffe noire, de pierre et de terre cuite. Un vin corsé, avec des tanins équilibrés et patinés, et une finale intense.

Température de service : 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rouges, magret de canard, fromages affinés...

Commentaires du sommelier :

Le Château Lamothe-Bouscaut est une belle et ancienne propriété de Pessac-Léognan située à Cadaujac : il figurait sur la carte de Bellemeau XVIIème siècle et le château fut construit sur l'emplacement d'une place forte du XIIème siècle. À partir de 1969, la propriété est exploitée en fermage par le Château Bouscaut, Cru Classé de Graves également situé à Cadaujac. Lamothe-Bouscaut est racheté en 1999 par Sophie Lurton et Laurent Cogombles propriétaires de Château Bouscaut. Les sols de graves et sables accueillent 8ha de vignes rouges à 60% cabernet sauvignon et 40% merlot avec à côté 1ha de vignes blanches pour 70% sauvignon blanc et 30% sémillon.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

