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 :

Vin rouge de teinte grenat soutenue. Magnifiques arômes et saveurs de fruits noirs et de bois de chêne. En bouche, vin corsé, avec des tanins équilibrés et patinés. Belle maturité du fruit, excellent équilibre. Finale longue et soyeuse.

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

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 Belleymeau 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 est idéal pour les cépages cabernet sauvignon et merlot. Ils donnent un splendide vin charnu, structuré et savoureux.

Puissance