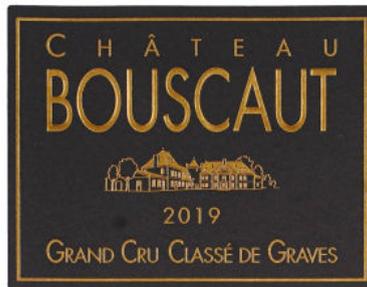




Propriétaire : Famille Lurton-Cogombles
Chef de Culture: Manuel José DA PAIXAO
Maître de Chai : Patrice GRANDJEAN
Oenologue Conseil : Edouard MASSIE
Terroir : argiles sur calcaire & graves
Age des vignes : 35 ans



43 HL/HA
14°5

Merlot 50 %
Cabernet Sauvignon 43 %
Malbec 8 %

Merlots entre le 18 septembre et le 8 octobre
Cabernets sauvignons entre le 2 et le 11 octobre
Malbecs le 2 octobre



CHATEAU
BOUSCAUT
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

1477 Avenue de Toulouse
33140 CADAUJAC
Tél : 05.57.83.12.20
www.chateau-bouscaut.com





Propriétaire : Famille Lurton-Cogombles
Chef de Culture: Manuel José DA PAIXAO
Maître de Chai : Patrice GRANDJEAN
Oenologue Conseil : Edouard MASSIE
Terroir : argiles sur calcaire & graves
Age des vignes : 35 ans



42 HL/HA
14°

Sémillon 32 %
Sauvignon blanc 68 %

Sauvignon blanc entre le 2 et le 17 septembre
Sémillon entre le 9 et le 17 septembre.



CHATEAU
BOUSCAUT
GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

1477 Avenue de Toulouse
33140 CADAUJAC
Tél : 05.57.83.12.20
www.chateau-bouscaut.com

