

DEPUIS 1861
CHÂTEAU
BOUSCASSÉ

CHÂTEAU BOUSCASSÉ
VIEILLES VIGNES 1991

LES VIGNERONS
Alain Brumont & Antoine Veiry

*Méthode culturale Brumont appliquée depuis plus de 30 ans sur l'ensemble de nos vignes de Montus et Bouscassé :
nous stimulons les défenses naturelles de la vigne et développons une agroécologie viticole*

LES CEPAGES

100% Tannat

LE VIGNOBLE

Surface du vignoble de Bouscassé :
96 hectares

Surface du Château Bouscassé: **6 hectares**

Rendement à l'année : **45 hl/ha**

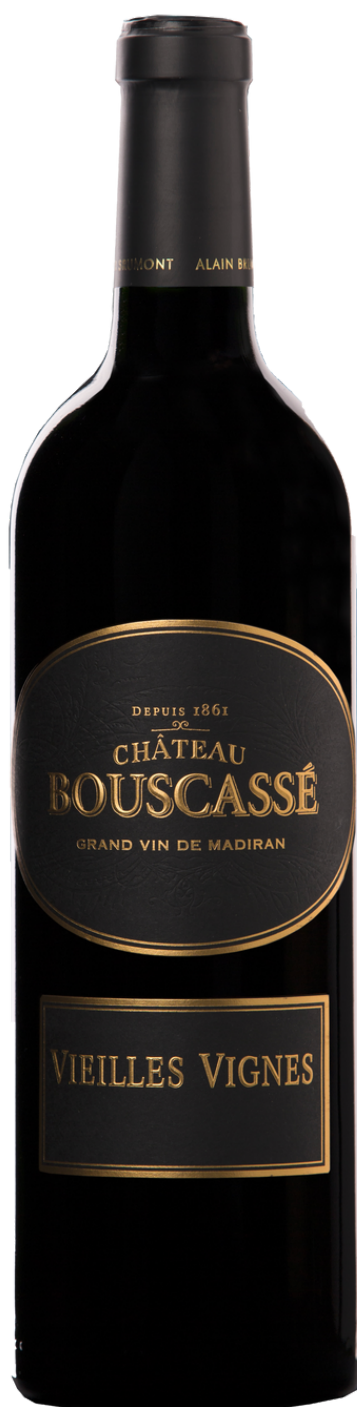
Densité de plantation : **7,500 vignes/ha**

Age moyen des vignes : **50 ans**

Type de sols : **Croupes argilo-calcaires à greff avec argile marbrée**

Altitude: **110 mètres**

Vendanges: **100% à la main**



LA VINIFICATION

Sélection parcellaire sur les vignobles de Bouscassé

Macération 3 à 6 semaines (en fonction des millésimes).
Fermentation à 28°C
Fermentation malo-lactique en fûts.

Temps de cuvaison: **28 - 35 jours**

L'ELEVAGE

Élevage sur lies, en fûts 100% neufs pendant 24 mois.

Equilibre: **14.5%alc/vol**
3.61 pH