



2017 Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Encore meilleur que le millésime précédent

Description:

Un vin tout en douceur qui peut déjà se boire jeune, produit par un petit domaine sous l'égide de la maison Dourthe.

Note de dégustation:

Grenat-violet puissant, lilas sur le disque. Des notes délicatement grillées rehaussent le bouquet gourmand aux nuances de baies bleues. La bouche onctueuse révèle une densité impressionnante, sur un extrait mûr et sucré. La finale étoffée est un véritable feu d'artifice aux arômes de myrtilles avec une pointe de vanille. Malgré son côté classique il dévoile cette année à nouveau beaucoup de volupté, on l'apprécie donc plus que le millésime précédent.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: St-Estèphe

Producteur: Château le Boscq

Notation(s): James Suckling 91/100, Parker 90/100, WeinWisser 17.5+/20

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0 %

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Référence: 0106417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Le Boscq

Cru Bourgeois
St-Estèphe AOC

Origine: France
Notation(s): James Suckling 91/100, Parker 90/100,
WeinWisser 17.5+/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.