



## 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  
déguster.