



2016 Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Superbe Best Buy de Saint Estèphe

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:

Pourpre profond, saturé au centre, violacé sur le disque. Le cassis domine le bouquet complexe sur des nuances de mûres, de réglisse et d'une touche de violette. La bouche est ferme et puissante, avec des tannins mûrs et une belle fraîcheur, mais les arômes manquent de puissance au palais et en finale.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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 94/100, Parker 91-93/100, Wine Enthusiast 93-95/100, Wine Spectator 89-92/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 92/100

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 48% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 5% Petit Verdot

Référence: 0106416

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 94/100, Parker 91-93/100, Wine Enthusiast 93-95/100, Wine Spectator 89-92/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 92/100
Cépage(s): 48% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot, 5% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
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.