



2014 Château Le Boscq

Cru Bourgeois, St-Estèphe AOC

Un best-seller 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-grenat profond, dense au centre, lueurs lilas sur le disque. Bouquet intense, tabac, notes florales et touches de baies bleues, le nez n'est pas tout à fait aussi « sexy » que d'habitude. Palais agréablement charnu, montrant une certaine rigueur, bonne longueur. En principe tout est bien, ce qui justifie sa note, mais avec Le Boscq on s'attend toujours au petit plus. A Belgrave, j'ai appris le secret de ce Le Boscq, qui me semblait mois érotique et plus sérieux que les millésimes précédents. Peut-être pour qu'il se rapproche plus dans le futur de l'appellation St-Estèphe, il est fait d'une proportion beaucoup plus grande de Cabernet Sauvignon. Toujours très grand, mais autrement !

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, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 90/100

Vol. alcool:

13.5 %

Cépage(s):

51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit Verdot

Référence:

0106414

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, René Gabriel 18/20,
Wine Spectator 89/100, Antonio Galloni 90/100
Cépage(s): 51% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 4% Petit
Verdot
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
déguster.