

CHÂTEAU BOUSCAUT



Un Grand Cru accessible, classé en rouge & blanc !



En 1992, Sophie Lurton, hérite du Château Bouscaut. Elle en tient les rênes avec Laurent Cogombles, son mari, depuis plus de 30 ans. Leur fils, Armand, a rejoint l'aventure en 2019.



sols majoritairement argilo-calcaires.

70 000

bouteilles **Château Bouscaut Rouge**
produites par an.

30 000

bouteilles de **Château Bouscaut Blanc**,
produites par an.



Rouge : merlot, malbec (planté en 1955) et cabernet sauvignon sur 40 ha.

Blanc : sémillon (planté au 19ème siècle) et sauvignon blanc sur 10 ha.



Blanc : Fermentation et vieillissement 12 mois en barriques de chêne français neuves à 55% avec bâtonnage.

Rouge : Vinifié en cuves inox et béton et élevage en barriques de chêne (40% neuves).



Haute Valeur Environnementale de niveau 3 depuis 2018.



Actuellement en 2ème année de conversion à l'**agriculture biologique**. Certification prévue en 2023.

UN ACCUEIL OENOTOURLISTIQUE PRIMÉ



La mise en place d'un grand nombre d'activités oenotouristiques au Château Bouscaut leur a déjà permis d'obtenir un **Best of Wine Tourism**, notamment leurs visites à thème portant aussi bien sur le vignoble que les accords gastronomiques.

