

# Château du Bousquet

CÔTES DE BOURG

2009



Les conditions climatiques exceptionnelles font de 2009 un millésime plein de promesses ! L'ensoleillement généreux et les températures élevées de juillet et août, un beau temps qui s'est poursuivi en septembre, avec alternance de nuits fraîches et journées chaudes ont été particulièrement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin. Ce climat a également été propice à la concentration des arômes et à l'accumulation des anthocyanes.

## L'avis du Sommelier

Les merlots se montrent riches, très mûrs avec des acidités basses et des peaux épaisses, quand aux cabernets, ils seraient comparable à l'exceptionnel millésime 2005. On obtient donc des jus aux couleurs très foncées, avec une concentration et une richesse en fruits remarquable. Les tanins, nombreux, sont parfaitement mûrs.

- **Accords mets/vin** : charcuteries fines, les volailles, un filet mignon de porc au caramel, une belle entrecôte grillée, des plats en sauces, les cuisines épicées ou des fromages affinés.
- **Service** : idéal à 17 °C après 1 heure 30 d'aération.
- **Conservation** : il peut être dégusté dès aujourd'hui, mais se conservera 5 à 7 ans à plat, en cave à l'abri de la lumière.

## Technique

**Rendement** : 48 hectolitres/hectares

**Assemblage** : 60 % Merlot, 30 % Cabernet-Sauvignon, 5 % Cabernet Franc, 5 % Malbec

## Recommandations

**Millésime 2009**

Médaille d'or au concours de Paris 2011

Médaille d'or au concours de Blaye-Bourg 2011

Decanter World Wine Awards 2011 : Commended

**Millésime 2008**

Médaille d'Or au concours de Paris en 2009

Médaille d'Argent au Concours de Mâcon en 2010

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles en 2010

Médaille de Bronze - Decanter World Wine Awards 2010

Guide Hachette 2011 : 2 étoiles

Guide Gilbert et Gaillard 2011 : 83/100

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

