

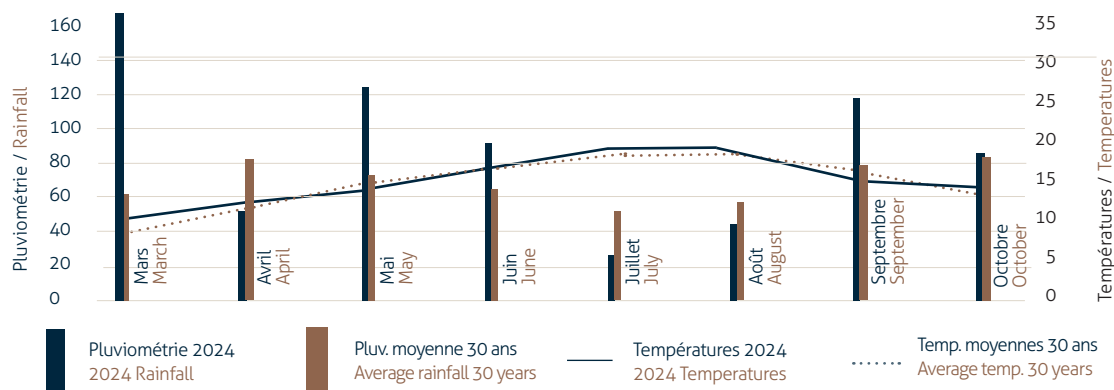
CHATEAU LE BOSCO SAINT-ESTÈPHE

MILLÉSIME 2024

L'hiver est marqué par des précipitations largement supérieures à la moyenne trentenaire et des températures particulièrement douces, favorisant un débourrement précoce et très homogène. Le printemps, pluvieux et assez frais, ralentit le cycle végétatif. Relative du fait des températures fraîches, la pression sanitaire est bien maîtrisée grâce à la vigilance sans faille de nos équipes.

Plutôt tardive, la floraison se déroule globalement sous de bonnes conditions.

Les températures remontent enfin en été. L'amplitude thermique de la deuxième quinzaine d'août est très favorable à la synthèse des arômes et polyphénols. Accélérée par les précipitations en fin de mois, la véraison est très homogène. Début septembre, le potentiel qualitatif est déjà très encourageant. La maturité est homogène, la dégustation des baies montre des raisins bien aromatiques, des tanins présents et élégants et un bel équilibre entre sucres et acidité, laissant présager un millésime harmonieux et fruité.



SUPERFICIE

20 Ha

SOLS

Croupes de graves profondes mêlées à l'argile

TRAVAUX AU VIGNOBLE

Labours traditionnels, désherbage mécanique. Ébourgeonnage manuel, épamprage, effeuillage, échardage. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

VENDANGES

Manuelles, intra-parcellaires. Tri densimétrique

VINIFICATION

Cuves inox de tailles variées. Fermentation alcoolique partiellement en barriques

ÉLEVAGE

12 mois en fûts de chêne, dont 28% neufs, sur lies fines

ASSEMBLAGE

52% Merlot, 39% Cabernet-sauvignon, 7% Petit verdot, 2% Cabernet franc.

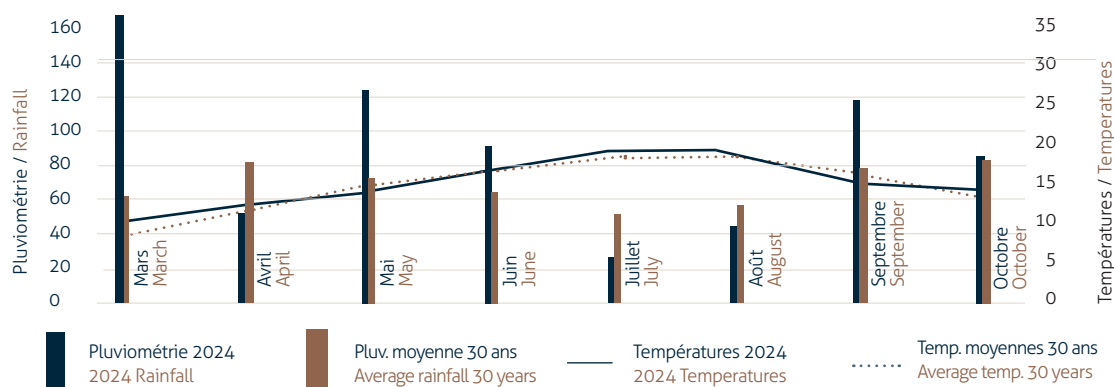
NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur profonde aux reflets violets. Le nez riche et intense présente des notes complexes de fruits noirs, d'épices, de réglisse et de bois précieux. Ample et pleine dès l'attaque, la bouche est charnue et juteuse, éclatante de caractère. La finale longue, veloutée, reflète la typicité de ce beau terroir de Saint-Estèphe, tout en équilibre entre richesse et élégance.

CHATEAU LE BOSCOQ SAINT-ESTÈPHE

VINTAGE 2024

Winter is marked by rainfalls well above the thirty-year average and particularly mild temperatures, favoring an early and very even bud burst. The quite cool and rainy Spring slows down the vegetative cycle. Limited due to the cool temperatures, the sanitary pressure remains under control, thanks to the painstaking care of our team. Rather late, flowering takes place under overall good conditions. Temperatures finally rise in summer. The thermal amplitude of the second half of August favours the synthesis of aromas and polyphenols. Accelerated by rainfalls at the end of the month, veraison is very even. At the beginning of September, the qualitative potential is already very encouraging. The maturity is homogeneous, the tasting of the berries shows very aromatic grapes, present and elegant tannins and a beautiful balance between sugars and acidity, suggesting a harmonious and fruity vintage.



SURFACE AREA

20 Ha

SOILS

High and deep gravel hillocks on a clay subsoil

TRAVAUX AU VIGNOBLE

Traditionnal ploughing, mechanical weeding. Manual budstripping, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison as necessary.

HARVEST

Manual picking using small crates, intra-plot. densimetric sorting.

VINIFICATION

Stainless-steel vats of various capacities. Malolactic fermentation partially in barrels.

AGEING

12 months in oak barrels, 28% of which are new

BLEND

52% merlot, 39% cabernet sauvignon, 7% petit verdot, 2% cabernet franc

TASTING NOTE

Beautiful deep color with purple hints. Rich and intense, the nose presents complex notes of black fruits, spices, licorice, and precious wood. Ample and full-bodied from the attack, the palate is fleshy and juicy, bursting with character. The long, velvety finish reflects the typical character of this beautiful Saint-Estèphe terroir, balancing richness and elegance.