



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## Château Lamothe Bouscaut

**Appellation :** PESSAC-LEOGNAN rouge

---

**Cépage :** 60% Cabernet sauvignon 40% Merlot

---

**Région :** Bordeaux

---

**Vinification :** Vinification en cuves inox thermo-régulées. Elevage traditionnel en fût de chêne, durant 12 à 18 mois

---

**Garde :** 3 à 8 ans

---

**Dégustation :** Robe grenat sombre. Nez de fruits rouges rôtis avec pointe réglissée. En bouche, le vin est finement boisé, typé, épicé avec du nerf puis pointe de sucrosité. Belle finale sur tanins qui se fondent.

---

**Accords :** A marier avec: viandes rouges, magret de canard, fromages.

---

**Producteur :** Le Château Lamothe-Bouscaut est une belle et ancienne propriété de Pessac-Léognan située à Cadaujac : il figurait sur la carte de Belleyme au XVIIème siècle et le château fut construit sur l'emplacement d'une place forte du XIIème siècle. A partir de 1969, la propriété est exploitée en fermage par le Château Bouscaut, Cru Classé de Graves également situé à Cadaujac. Lamothe-Bouscaut est racheté en 1999 par Sophie Lurton et Laurent Cogombles propriétaires de Château Bouscaut. Les sols de graves et sables accueillent 8 ha de vignes rouges à 60% cabernet sauvignon et 40% merlot avec à côté 1 ha de vignes blanches pour 70% sauvignon blanc et 30% sémillon.

---

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine  
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10  
[www.chais-saint-laurent.com](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)