

<http://www.decanter.com.br/67207-Chateau-Bouscasse-2007/p>



## Château Bouscassé 2007

Classificação	Tinto
Uva	Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Produtor	Alain Brumont
País	França
Regiões	Madiran
Safra	2007
Região	Sud-Ouest - Madiran
Composição de Castas	65% Tannat, 25% Cabernet Sauvignon e 10% Cabernet Franc
Amadurecimento	12-14 meses sobre as lias em barricas de carvalho francês de 2º e 3º uso.
Estimativa de Guarda	12 anos +
Temperatura de Serviço	18°C.
Premiações mais Relevantes	GUIDE HACHETTE 2010 : 2 estrelas em 3 REVUE DU VIN DE FRANCE 2010: 16 em 20
Características Climáticas	Meso-clima regulado pelo Oceano Atlântico e pelos Pirineus. Baixa pluviosidade no verão e no outono, mas suficiente para não gerar stress hídrico.
Características do Solo	De origem argilo-calcária, com exposições de argila marmorizada.

Elaboração	Viticultura orgânica com adubo animal e "marc" de uvas. Tratamentos fitossanitários orgânicos certificados: "lutte raisonnée". Colheita manual com seleção acurada das uvas mais maduras e saudáveis em baixos rendimentos com densidade de 7.500 pés/ ha. Desengace total, fermentação alcoólica com "pigeage" (abaixamento do chapéu de sólidos no mosto), a 28°C, com macerações durando de 3-6 semanas dependendo da safra. Engarrafamento sem filtração.
Características Organolépticas	Rubi intransponível. Revela ao nariz, frutas negras maduras e violeta sobre fundo mineral. Impressiona pela solidez dos taninos ainda que macios, num conjunto de muito equilíbrio e personalidade. Longo e complexo final.
Fechamento Tampa Rosca	Não
Classificação Legal	Madiran A.O.C.
Graduação Alcoólica	14° GL
Diretrizes Enogastronômicas	Risotto de pato selvagem e lentilhas; Cassoulet; Bochecha de porco glaçada; Civet de lebre; Rabada; Ossobuco.

*Decanter Wine Day, Curitiba 27/06/2013.*