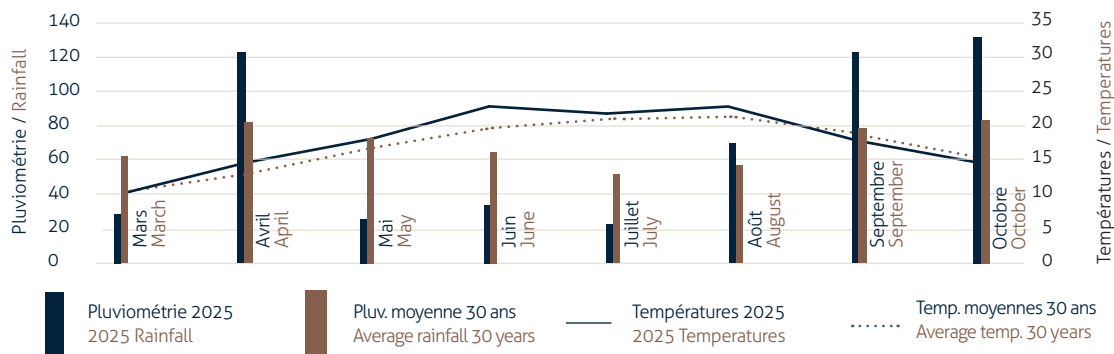


CHATEAU LE BOSCOQ SAINT-ESTÈPHE

MILLÉSIME 2025

Né d'un hiver doux et relativement sec, le millésime 2025 s'installe précocement sous des conditions favorables. Le débourrement est noté dès le 24 mars. Après un épisode pluvieux autour de Pâques, une dynamique chaude et sèche s'installe durablement dès le mois de mai. La floraison, précoce et homogène autour du 28 mai, se déroule rapidement et assure une nouaison satisfaisante. À partir de la mi-juin, un déficit hydrique progressif s'installe. Sur les sols argilo-graveleux de notre vignoble, ces contraintes hydriques modérées favorisent la concentration des baies et la synthèse des polyphénols, annonçant un fort potentiel de structure. La première quinzaine d'août, particulièrement chaude, accélère la maturation. Les pluies de fin août apportent un équilibre bienvenu, relançant la maturation des pellicules sans diluer la concentration. Les vendanges sont précoces, du 5 au 22 septembre, et révèlent des raisins riches et équilibrés donnant naissance à un vin délicat et complexe, profondément ancrés dans l'identité de Château Le Bosco.



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 23% neufs, sur lies fines.

ASSEMBLAGE

47% Merlot, 47% Cabernet-sauvignon, 4% Petit verdot, 2% Cabernet franc.

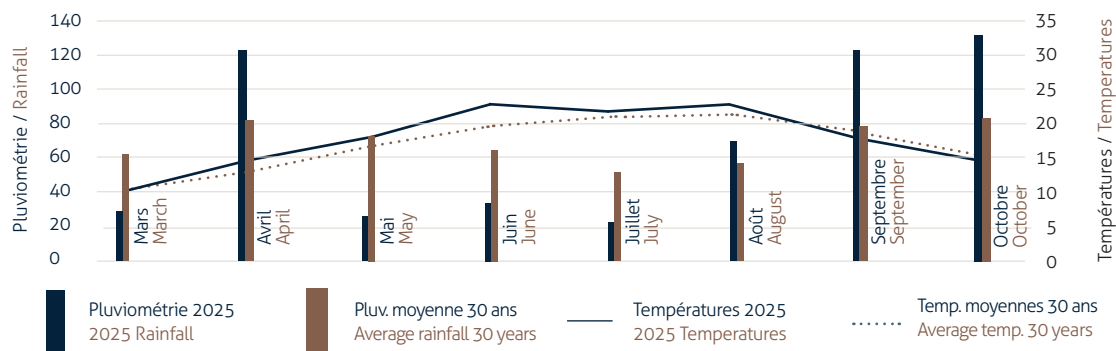
NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est sombre, aux reflets violacés. Le nez est riche et précis, mêlant fruits noirs mûrs, cerise griotte, épices et réglisse, avec une belle complexité aromatique. La bouche est ample, charnue et juteuse, portée par un fruit généreux. La finale, longue et dense, encore légèrement serrée, révèle des notes de cèdre et prolonge un bel équilibre entre intensité et finesse. Un vin de caractère, identitaire, à la fois structuré et élégant.

CHATEAU LE BOSCO SAINT-ESTÈPHE

VINTAGE 2025

Born after a mild and relatively dry winter, the 2025 vintage developed early under favorable conditions. Buddbreak occurred as early as March 24th. After a rainy spell around Easter, a warm and dry period settled in from May onwards. Flowering, early and even around May 28th, progressed rapidly and ensured satisfactory fruit set. From mid-June, a progressive water deficit set in. On the clay-gravel soils of our vineyard, these moderate water constraints promoted berry concentration and polyphenol synthesis, indicating strong structural potential. The first half of August, particularly hot, accelerated ripening. The rains at the end of August brought a welcome balance, restarting skin ripening without diluting the concentration. The early harvest, from September 5 to 22, reveals rich and balanced grapes giving birth to a delicate and complex wine, deeply rooted in the identity of Château Le Bosco.



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, 23% of which are new

BLEND

47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon, 4% Petit verdot, 2% cabernet franc

TASTING NOTE

The wine is dark with purplish highlights. The nose is rich and precise, blending ripe black fruits, Morello cherry, spices and licorice, with a beautiful aromatic complexity. The palate is ample, fleshy and juicy, driven by generous fruit. The long, dense finish, still slightly tight, reveals notes of cedar and prolongs a beautiful balance between intensity and finesse. A wine of character, distinctive, both structured and elegant.