



#### ASSEMBLAGE PRIMEUR 2022

EN PRIMEUR BLEND 2022

47% cabernet-sauvignon

47% merlot

4% petit verdot

2% cabernet franc

---

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Château Le Boscq 2022 revêt une robe dense et profonde aux reflets violets. Envoûtant et complexe, le nez s'ouvre sur des arômes de boîte à cigare, de fruits mûrs et d'épices douces. L'attaque souple évolue sur une chair dense, aux tannins caressants et puissants. L'ensemble, très équilibré, s'achève sur une finale intense et d'une impressionnante longueur aux notes de fruits noirs, d'épices et de cèdre typiques de la complexité de ce terroir exceptionnel.

#### TASTING NOTE

Château Le Boscq 2022 is deep and concentrated on the eye and tinged with purple. Heady and complex, the bouquet opens aromas redolent of cigar box, ripe fruits and gentle spices. Initially supple on the palate, the wine gains in texture and concentration, offering caressing, powerful tannins. Beautifully balanced, the wine finishes on a lengthy crescendo of dark fruit flavours, spice and cedar, typical of the complex, outstanding terroir.





CHATEAU  
**LE BOSCQ**  
SAINT-ESTÈPHE  
CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

**SUPERFICIE EN PRODUCTION**  
20 Ha

**NATURE DES SOLS**

Croupe élevée et profonde de graves garonnaises, associées à l'argile, en première ligne face à l'estuaire.

**DENSITÉ DE PLANTATION**

10 000 pieds/Ha en haut de croupe.  
7700 pieds/Ha en coteaux.

**ENVIRONNEMENT**

Terra Vitis ®. HVE 3. Produits bio et biocontrôle privilégiés, pas de CMR. Confusion sexuelle. Enherbement raisonné, semis temporaires selon la vigueur de la parcelle.

**TRAVAUX DU VIGNOBLE**

Labours traditionnels, désherbage mécanique. Ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, et échardage manuels sur cabernet-sauvignon et petit verdot. Élimination des grappes à grains de maturité hétérogène à partir de mi-véraison si nécessaire.

**VENDANGES**

11 Ha de merlot : 09/09 - 03/10  
7,5 Ha de cabernet-sauvignon : 20/09 - 03/10  
1 Ha de petit verdot : 22 et 27/09  
0,5 Ha de cabernet franc : 22/09

Intra-parcellaires. Manuelles. Tri avant éraflage. Tri densimétrique avant convoyage des raisins dans les cuves par tapis.

**VINIFICATION**

Macération pré-fermentaire à froid. Pigeages et remontages. Cuaison 30 jours. Fermentation malo-lactique partiellement en barriques.

**ÉLEVAGE**

12 mois en fûts de chêne, dont 37% neufs, sur lies fines. 4 lots en amphores.

**AREA IN PRODUCTION**  
20 Ha

**TYPE OF SOILS**

Outcrop of deep Garonne gravel and clay, directly adjacent to the Gironde estuary.

**PLANTING DENSITY**

10,000 vines/Ha on upper hilltops.  
7,700 vines/Ha on the hillsides.

**ENVIRONNEMENT**

Terra Vitis ®. HVE 3. Organic and bio-controlled agents prioritized. CMR pesticides banned. Pheromon traps. Sustainable cover planting, temporary sowing depending on the vigour of the plot.

**VINEYARD MANAGEMENT**

Traditional ploughing, mechanical weeding. Manual budstripping, desuckering, leaf thinning and lateral shoot removal on Cabernet Sauvignon and Petit Verdot. Grapes of inconsistent ripeness removed from mid-veraison when necessary.

**HARVESTING**

11 Ha Merlot: 09/09 - 03/10  
7.5 Ha Cabernet Sauvignon: 20/09 - 03/10  
1 Ha Petit Verdot: 22 and 27/09  
0.5 Ha Cabernet Franc: 22/09

Selective harvesting. Manual. Sorting before destemming. The grapes undergo densimetric sorting before being transferred to tank by conveyor belt.

**VINIFICATION**

Pre-fermentation cold maceration. Punching down the cap and pumping over. Vatting 30 days. Malolactic fermentation partially in barrels.

**AGEING**

12 months in oak barrels, 37% new, on fine lees.  
4 batches in amphorae.