

# Chênes de BOUSCAUT Blanc 2009

## VENDANGES

La météo idéale a été propice à la concentration des arômes et l'accumulation des anthocyanes. Ces conditions climatiques ont perduré en septembre avec un beau temps et alternance de nuits fraîches et de journées chaudes. Les vins blancs sont comme les rouges d'une très grande qualité. Le Figaro Nos blancs 2009 présentaient un état sanitaire impeccable lors des vendanges. A la dégustation les deux cépages se complètent admirablement bien : les sémillons sont beaux et profonds et les sauvignons ont beaucoup de caractère. Barriques neuves sur le sémillon surtout (45% de barriques neuves de chêne français).

## FICHE TECHNIQUE

Second vin de Château Bouscaut

**Appellation :** Pessac-Léognan

**Propriétaire :** Famille  
Lurton-Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

**Terroir :** argile sur socle calcaire et  
graves

**Cépages :** Sauvignon blanc: 55%  
Sémillon 45%

**Degré :** 13°

**Vinification :** Fermentation et élevage  
en barriques de chêne avec bâtonnage  
sur lies.

**Vieillessement :** Fermentation en  
barriques avec bâtonnage sur lies  
Vieillessement jusqu'à 10 mois en  
barriques de chêne  
neuves à 40%

