



# Chênes de BOUSCAUT Blanc 2013

## VENDANGES

Les vendanges de blancs débutent le mardi 17 septembre 2013 sous un beau soleil. Les sauvignons blancs sont mûrs et en très bon état sanitaire, nous reprenons le vendredi 20 septembre et poursuivons les jours suivants jusqu'au 26 où nous attaquons les sémillons : leur condition est bonne. Fin des vendanges de blancs le 7 octobre matin. Les jus sont très prometteurs et les fermentations en barriques se passent bien.

## 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 70%  
Sémillon 30%

**Degré :** 12,5°

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

**Vieillessement :** 8 mois en barriques  
de chêne neuves à 35%

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION:

Les Chênes de Bouscaut blanc 2013 a un bouquet puissant, une jolie minéralité, des notes de citron vert, croûte de pain blanc et de pêche blanche. En bouche, on retrouve fruits jaunes mûrs parfaitement intégrés, sans être tropicaux. L'amateur de grands vins blancs bordelais, trouvera ici la meilleure affaire de Bordeaux pour le millésime 2013 !