



“Belle progression. C’est l’effet conjugué de la mise en service de nouvelles installations et des efforts de Laurent et Sophie Cogombles. Assez marqué par son boisé et ses lies, le vin affiche de l’onctuosité mais sans la moindre mollesse.”

La Revue des Vins de France

Château BOUSCAUT Blanc 2010

VENDANGES

Début des vendanges le vendredi 3 septembre avec le sauvignon blanc. Le 10 septembre c’est le tour des sémillons avec une pause le 17. Les blancs sont tous « rentrés » le 24 septembre. Les degrés sont assez élevés mais les arômes sont magnifiques.

PRESSE

Jancis Robinson : 17,5 /20

Greenish gold. Great greenish. Tang on fullbody. Some sulphides. Really rich yet lifted. Great stuff! Pure pleasure. Actually it seems to be already gulpable. Some smokiness. Drink 13-18.

Wine Enthusiast- Roger Voss: 91-93/100

Full-bodied wine, with toast and a strong citrus and herbaceous character. The wine is open, soft, generous, finishing with a very spicy character.

Decanter:

Fine lemony fruit really elegant flavours, ripe, complex and very expressive clear cut finish. Drink 2012-2016.

Le Point, J-Dupont : 16/20

Nez bien fruité, fruits blancs et pêche, bouche fruitée, ananas, un peu citronné, frais, vif, finale pamplemousse. O= 2013 G=8 ans

La Revue des Vins de France : 16-17 /20

René Gabriel: 19/20

Bettane & Desseauve: 15/20

Neal Martin: 86-88 /100

Grand Jury European: 87 /100

Bernard Burtschy: 89/100

Jean Marc Querin: 15,75 /20

FICHE TECHNIQUE

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Appellation :

Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille

Lurton-Cogombles

Age des vignes : 35 ans

Terroir : argile sur socle

calcaire et graves

Assemblage :

Sauvignon blanc 55%

sémillon 45%

Degré : 14°

Vinification :

Fermentation et vieillissement en barriques de chêne français neuves à 45% avec bâtonnage pendant 8 mois.