



“Bien fruit presque variétal, beurre, bouche fruitée, filante, goûteuse, le boisé est très discret et laisse la place aux fruits blancs, des notes de poire en finale, bouche vive, assez riche. O=2013 G=8ans” LE POINT: 15,5-16/20

Château 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

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 : 13°

Vinification :

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

PRESSE

JRoger VOSS Wine Enthusiast : 92/100

A ripe, spicy wine, this balances its rich tropical fruits with tense acidity and wood toast. It's full and rounded yet finely tangy and taut. (...).

La Revue des Vins de France : 15-16 /20

This is an astonishing wine, very fresh, with a long lasting finish.

Gault & Millau : 15 /20

Aromas are linked to barrel ageing with dried fruits and cream. The mouth has a sharp texture, well rounded, with promising minerality.

BETTANE ET DESSEAUME : 17,5 /20

JANCIS ROBINSON : 16,5 /20

WINE SPECTATOR : 88-91 /100

VINUM : 15,5 - 16 /100

René Gabriel : 18 /20