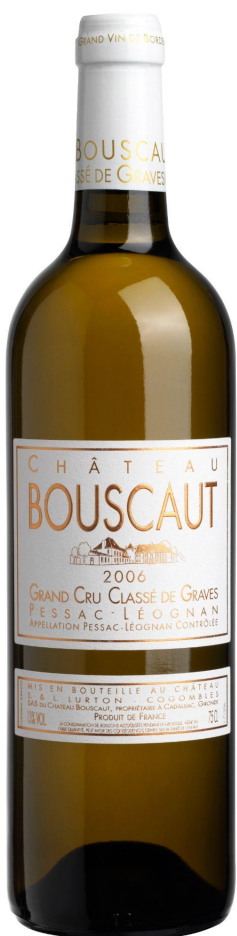


**“Attaque vive, fraîche et très marquée par des fruits blancs et le zeste de pamplemousse confit. Élégant et fin en finale.”**

**La RVF : 15,5/16,5/20**



## Château BOUSCAUT Blanc 2006

### VENDANGES

Les zones précoces comme la région de Pessac-Léognan se sont bien comportées, et malgré les difficultés du millésime (un mois d'août frais et humide et la menace de pourriture) ce fut un millésime bien réussi pour les Crus Classés de Graves.

### PRESSE

#### **DECANTER.com\*\*\*\***

Couleur citron pâle. Arôme de bois fortement marqué au nez. Palais marqué par le bois, avec un bon niveau d'arômes de fruit. Plein et riche. Acidité marquée. Un peu simple, mais plutôt bon. Aura besoin de temps pour évacuer les tannins du bois. 2008-16

#### **Jancis Robinson : 16/20**

A boire entre 2011 et 2016. Nez minéral peu marqué. Bonne tenue de départ même si légèrement lourd. Se présenterait mieux avec un peu plus de tenue et d'acidité.

#### **TAST pro Bettane et Desseauve : 16/20**

Beaux arômes, corps riche et équilibré, prise de bois fort bien intégrée aux arômes, sain, classique,...

#### **René Gabriel: 17/20**

**Wine Spectator : 91**

### 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 48%  
sémillon 52%

#### **Degré :** 13°

#### **Vinification :**

Fermentation et vieillissement 12 mois en barriques de chêne français neuves à 50% avec bâtonnage.