

Vin de Bordeaux, Château Bouscaut, 2014



La cuvée 2014 du château Bouscaut en AOC Pessac-Léognan. Coup de cœur pour ce vin de Bordeaux aux notes fumées : la cuvée 2014 du Château Bouscaut en AOC Pessac-Léognan

CHÂTEAU BOUSCAUT

2014

AOC Pessac-Léognan

Vin blanc

Vin de Bordeaux

De très belle facture, le blanc du Château 2014 est finalement tannique, au boisé parfaitement dosé, et exprime sur des notes fumées le caractère bien particulier des blancs de Bouscaut.

Le mot du vigneron :

Sophie Lurton-Cogombles : "Bouscaut blanc 2014 se compose de 60% de sauvignon blanc et 40 % de sémillon. Le sémillon est un cépage très sensible et qui s'épanouit sur des sols d'argile sur calcaire comme ceux de Bouscaut. Nos très vieux sémillons (plus de 100 ans) constituent le cœur de ce vin à la bouche souple et soyeuse doté d'une belle longueur. Le sauvignon lui apporte sève et arômes citronnés, ainsi qu'une vivacité certaine qui vient contrebalancer le caractère suave du sémillon. La vigne est menée à Bouscaut en raisonné dans le respect de notre terroir et de l'environnement. Nous vinifions les blancs sur lies fines en barriques de chêne neuves (40%) avec bâtonnage. L'élevage en barriques dure 10 mois."

Prix : 32,50 euros

> CONTACT

Château Bouscaut

1477 avenue de Toulouse

33 140 Cadaujac

Tel : 05 57 83 12 20

Site : <http://www.chateau-bouscaut.com>