



## Blanc 2010

### HISTOIRES DE 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.COM

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

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

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.

#### 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

#### RENE GABRIEL 19/20

#### BETTANE ET DESSEAUVE 15/20

#### NEAL MARTIN 86-88 /100

#### GRAND JURY EUROPEEN 87 /100

#### BERNARD BURTSCHY 89/100

#### JEAN MARC QUARIN 15,75 /20

### FICHE TECHNIQUE

#### Château BOUSCAUT

Cru Classé de Graves

**Appellation :** Pessac-Léognan

#### Propriétaires :

Sophie Lurton & Laurent Cogombles

**Age des vignes :** 35 ans

**Terroir :** argilo-calcaire et graves

#### Composition :

Sauvignon 55%

Sémillon 45%

#### Production

45 hl/ha

#### Degré

14°

#### Vinification

Fermentation et élevage avec bâtonnage en barriques de chêne neuves (45%)

### ACCORDS

Bouscaut blanc 2010 est superbe (n'hésitez pas à décanter ce vin) accompagné d'écrevisses aux épices douces...