

LES CHÈNES
DE
BOUSCAUT

PESSAC-LÉOGNAN

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

Blanc 2009

HISTOIRES DE 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

Les Chênes de Bouscaut

Second vin de 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
40hl/ha

Degré
13°

Vinification

Fermentation en barriques avec bâtonnage sur lies
Vieillissement jusqu'à 10 mois en barriques de chêne
neuves à 40%