



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.

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 45%

Sémillon 55%

Production

45hl/ha

Degré

14 °

Vinification

Fermentation en barriques avec bâtonnage sur lies.

Vieillessement jusqu'à 10 mois en barriques de chêne neuves à 50%.