

LES CHÈNES
DE
BOUSCAUT

PESSAC-LÉOGNAN
APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

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