



Blanc 2013

HISTOIRES DE VENDANGES

Les vendanges de blancs débutent le mardi 17 septembre 2013 sous un beau soleil. Les sauvignons blancs sont mûrs et en très bon état sanitaire, nous reprenons le vendredi 20 septembre et poursuivons les jours suivants jusqu'au 26 où nous attaquons les sémillons : leur condition est bonne. Fin des vendanges de blancs le 7 octobre matin. Les jus sont très prometteurs et les fermentations en barriques se passent bien.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Les Chênes de Bouscaut blanc 2013 a un bouquet puissant, une jolie minéralité, des notes de citron vert, croûte de pain blanc et de pêche blanche. En bouche, on retrouve fruits jaunes mûrs parfaitement intégrés, sans être tropicaux. L'amateurs de grands vins blancs bordelais, trouvera ici la meilleure affaire de Bordeaux pour le millésime 2013 !

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 70%

Sémillon 30%

Degré

12,5°

Vinification

Fermentation et élevage en barriques de chêne avec bâtonnage sur lies.