



PESSAC-LÉOGNAN
APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

Blanc 2014

HISTOIRES DE VENDANGES

Top départ avec une parcelle de sauvignon blanc le matin du 4 septembre. Maturité et état sanitaire parfaits: le temps est idéal. Les matinées se suivent doucement avec le ramassage des sauvignons, puis le sémillon à partir du 16 septembre. Le 24 nous commençons à ramasser aussi l'après-midi car le temps, toujours ensoleillé, est plus frais. Les dernières grappes de sémillon sont rentrées lundi 29.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION : Au nez dominent les arômes de sauvignon avec un léger fumé. L'attaque est souple et se développe sur une bouche ronde et fraîche aux notes de pamplemousse et d'ananas, le boisé est bien fondu. Ce vin est harmonieux et déjà très plaisant.

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 :
hl/ha
Environ 11111 bouteilles/an

Degré :
13,5°

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