



**Blanc 2015**

## HISTOIRES DE VENDANGES

A Bouscaut, les vendanges de blanc débutent le 28 août : 25 personnes ramassent les sauvignons blanc jusqu'au 9 septembre, puis les sémillons entre le 9 et le 18 septembre. Les degrés oscillent autour de 13°, les acidités totales autour de 4 et les Ph autour de 3,2. Les sémillons sont charnus et parfumés tandis que les sauvignons ont un fort potentiel aromatique.

### Presse :

**Gault et Millau** : 16/20

**Terre de vins** : 15/20

## 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 40 %

Sémillon 60 %

#### Production :

Environ 8000 blles

#### Degré :

14°

#### Vinification :

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