



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 billes

Degré :
14°

Vinification :

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