



Blanc 2016

HISTOIRES DE VENDANGES

Une année atypique !

Malgré le coup de chaud d'août, 2016 est un millésime tardif. Aux six mois de pluie du début d'année ont succédé trois mois d'été sans eau (une première) qui ont fait souffrir les vignes en terroir séchant, mais ont favorisé un parcours hydrique très qualitatif sur la majorité des parcelles qui présentaient une foraison généreuse et de bons équilibres des raisins. Les dates de vendange de 2016 et 2012 sont proches mais le potentiel tannique (plus de pépins) est supérieur sur le millésime 2016. A la différence de 2010, les nuits chaudes de la fin août n'ont pas permis aux vignes de récupérer mais encore une fois, la fraîcheur des sols a fait la différence. En blanc, sur les terroirs frais, les conditions ont été favorables, les vendanges sont aromatiques et généreuses, avec de bons équilibres de degrés et d'acidité.

Presse

The Wine Advocate 86/100 : The 2016 Les Chênes de Bouscaut Blanc features lemons, limes, chalk and dill seed on the nose leading to a medium-bodied, crisp, refreshing palate and a steely finish.

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 46%

Sémillon 54%

Production :

Environs 5400 billes

Degré :

14°

Vinification :

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