



Blanc 2012

HISTOIRES DE VENDANGES

Commencent comme il se doit avec les sauvignons blancs le 5 septembre. Une vingtaine de vendangeurs est à la manœuvre avec les vigneron de Bouscaut, tous dirigés par notre chef de culture Manuel Da Paixao. Les sauvignons mûrs sont ramassés par triés car les maturités sont hétérogènes sur les parcelles. le 20, Nous vendangeons des sémillons et finissons les sauvignons (deuxième trie). Stabulation et macération pelliculaire avant la descente en barriques pour la fermentation. Nous ramassons les derniers sémillons le mercredi 26 septembre. La qualité semble réellement au rendez-vous.

PRESSE

Bettane & Desseuve : 13,5/20

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 :

Sémillon 60%

Sauvignon blanc 40%

Production

Environ 10 000 bouteilles/an

Degré

13,5°

Vinification

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