



PESSAC-LÉOGNAN

APPELLATION PESSAC-LÉOGNAN CONTRÔLÉE

## 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 vignerons de Bouscaut, tous dirigés par notre chef de culture Manuel Da Paixao. Les sauvignons mûrs sont ramassés par tries car les maturités sont hétérogènes sur les parcelles. le 20, Nous vendangeons des sémillons et finissons les sauvignons (deuxième tri). 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 & Desseauve : 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.