



LES CHÊNES de BOUSCAUT

Blanc 2018

HISTOIRES DE VENDANGES

De novembre à juillet, nos vignes ont reçu le volume d'une année de pluie en six mois et demi. Heureusement, l'été très ensoleillé qui a suivi a favorisé une belle maturation des raisins. En septembre, cet ensoleillement a laissé au raisin le temps de continuer sa maturation sans stress. A Bouscaut le terroir d'argiles sur calcaires a su redistribuer cette eau en période de sécheresse estivale. En rouge, les baies petites dotées d'une peau épaisse ont des tanins ronds, très élégants et garants de fraîcheur.

Les vendanges de nos blancs ont commencé le 30 août avec les sauvignons, jusqu'au 12 septembre puis avec les sémillons, du 11 au 17 septembre.

FICHE TECHNIQUE

Second vin de Château Bouscaut- Cru Classé de Graves

Appellation : Pessac-Léognan

Propriétaires : Famille Lurton-Cogombles

Age des vignes : 35 ans

Terroir : Argilo-calcaire et graves

Composition : Sauvignon 64% & Sémillon 36%

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

Vieillessement : 10 mois en barriques de Chêne neuves à 35%

CHÂTEAU BOUSCAUT, 1477 AVENUE DE TOULOUSE 33140 CADAUJAC - +33557831220 -
cb@chateau-bouscaut.com - www.chateau-bouscaut.com