

Chênes de BOUSCAUT Blanc 2010

VENDANGES

Début des vendanges le vendredi 3 septembre avec le sauvignon blanc. Le 10 septembre c'est le tour des sémillons avec une pause le 17. Les blancs sont tous « rentrés » le 24 septembre. Les degrés sont assez élevés mais les arômes sont magnifiques.



FICHE TECHNIQUE

Second vin de Château Bouscaut

Appellation : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille
Lurton-Cogombles

Age des vignes : 35 ans

Terroir : argile sur socle calcaire et
graves

Cépages : Sauvignon blanc: 45%
Sémillon 55%

Degré : 14°

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

Vieillessement : Fermentation en
barriques avec bâtonnage sur lies.
Vieillessement jusqu'à 10 mois en
barriques de chêne neuves à
50%.