

# Chênes de BOUSCAUT Blanc 2011

## VENDANGES

Premiers coups de sécateurs le vendredi 19 août dans une parcelle de sauvignon blanc. Vingt vendangeurs sont à la manoeuvre et les raisins sont magnifiques! M6 est là pour filmer... Puis nouvelles vendanges dans une autre parcelle de sauvignon mardi 23 avec toujours une petite vingtaine de vendangeurs : on effectue une trie et on vendange uniquement le matin. Les vendanges se poursuivent en septembre chaque jour à l'exception du week-end. En blanc, les degrés oscillent autour de 13 et les AT autour de 4. Très bonnes fermentations en barriques et à la dégustation les sauvignons se révèlent vifs et expressifs et les sémillons pleins de saveur et d'ampleur. Nous terminons la vendange des blancs le 6 septembre avec les sémillons. Quelques pluies au milieu du mois de septembre mais vite remplacées par un chaud soleil qui ne se dément pas jusqu'à la fin du mois.



## 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: 65%  
Sémillon 35%

**Degré :** 13,5°

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

**Vieillessement :** 8 mois en barriques  
de chêne neuves à 35%