



# Chênes de BOUSCAUT Blanc 2012

## VENDANGES

Les vendanges commencent comme il se doit avec les sauvignons blancs le 5 septembre. Une vingtaine de vendangeurs est à la manoeuvre avec les vigneron 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 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.

## 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 40%  
Sémillon 60%

**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%

## PRESSE:

**Bettane & Desseauve:** 13,5/20