



# Chênes de BOUSCAUT Blanc 2014

## VENDANGES

Top départ avec une parcelle de sauvignon blanc le matin du 4 septembre. Maturité et état sanitaire parfaits: le temps est idéal. Les matinées se suivent doucement avec le ramassage des sauvignons, puis le sémillon à partir du 16 septembre. Le 24 nous commençons à ramasser aussi l'après-midi car le temps, toujours ensoleillé, est plus frais. Les dernières grappes de sémillon sont rentrées lundi 29.

## 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 55%  
Sémillon 45%

**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%

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION:

Au nez dominant les arômes de sauvignon avec un léger fumé. L'attaque est souple et se développe sur une bouche ronde et fraîche aux notes de pamplemousse et d'ananas, le boisé est bien fondu. Ce vin est harmonieux et déjà très plaisant.