



# Chênes de BOUSCAUT Blanc 2015

## VENDANGES

A Bouscaut, les vendanges de blanc débutent le 28 août : 25 personnes ramassent les sauvignons blanc jusqu'au 9 septembre, puis les sémillons entre le 9 et le 18 septembre. Les degrés oscillent autour de 13°, les acidités totales autour de 4 et les Ph autour de 3,2.

Les sémillons sont charnus et parfumés tandis que les sauvignons ont un fort potentiel aromatique.

## 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 :** 14°

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

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

## PRESSE

**Gault & Millau - 16/20**  
**Terre de vins - 15/20**