



Chênes de BOUSCAUT Blanc 2016

VENDANGES

Malgré la chaleur intense du mois d'août, 2016 est un millésime tardif. Les 6 mois de pluie qui ont marqué le début de l'année ont été suivis de 3 mois de sécheresse ce qui a provoqué la souffrance des vignes situées sur des sols maigres, mais qui s'est révélée de peu d'effet sur les vignes implantées sur des sols plus frais comme les argiles. La floraison s'est parfaitement déroulée et les grappes sont bien réparties. Les vignes blanches sur les terroirs frais ont bénéficié de conditions favorables avec des raisins aromatiques et généreux, bien équilibrés entre alcool et fraîcheur.

Les sauvignons blancs sont ramassés entre le 5 et le 21 septembre, suivis des sémillons entre le 14 et le 29 septembre.

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 46%
Sémillon 54%

Degré : 14°

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

Viellissement : 8 mois en barriques de
chêne neuves à 35%

PRESSE

The Wine Advocate 86/100 : The 2016 Les Chênes de Bouscaut Blanc features lemons, limes, chalk and dill seed on the nose leading to a medium-bodied, crisp, refreshing palate and a steely finish.