



# Chênes de BOUSCAUT Blanc 2017

## VENDANGES

Les parcelles préservées ont connu un cycle végétatif et une floraison très précoces. Le mois de juin très chaud et ensoleillé puis le climat tempéré de juillet et d'août ont préservé l'acidité des fruits et limité la production de sucres dans de bonnes mesures. Les gelées tardives du 27 et 28 avril ont impacté nos vignes à hauteur de 40%. Après le gel, les vignes ont produit plusieurs générations de grappes qui ont rendu nécessaires des tries importantes.

Les sauvignons blancs sont ramassés entre le 23 août et le 06 septembre, suivis des sémillons entre le 4 et le 13 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 80%  
Sémillon 20%

**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

**James Suckling - 92/100 :** Des notes de graines grillées et une fraîche note de feuille de citron et de mangue verte. Le palais a une fraîcheur très attrayante. Assez rond. A boire ou à garder.