



# Chênes de BOUSCAUT Blanc 2018

## VENDANGES



De novembre à juillet nos vignes ont reçu le volume d'une année de pluie, précipitations provoquant une forte pression phytosanitaire, nécessitant du vigneron une vigilance extrême et continue. Heureusement l'été très ensoleillé a favorisé une belle maturation des raisins, En septembre, cet ensoleillement, hormis 1 jour de pluie le 20 septembre a laissé au raisin le temps de continuer sa maturation sans stress. Les nuits fraîches et les journées chaudes ont favorisé la concentration aromatique et phénolique. Les épisodes de grêle qui ont sévi parfois n'ont pas affecté Bouscaut. Ici le terroir d'argiles sur calcaire, a su redistribuer l'eau en période de sécheresse estivale. Les blancs présentent à la fois rondeur et fraîcheur.

Les vendanges de nos blancs ont commencé le 30 août avec les sauvignons, jusqu'au 12 septembre puis avec les sémillons, du 11 au 17 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

**Label :** HVE3

**Cépages Bouscaut 2018 :** Sauvignon blanc 64%  
Sémillon 36%

**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%