

Château 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

GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES

Appellation :
Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille Lurton-Cogombles

Age des vignes : 35 ans

Terroir : argile sur socle calcaire et graves

Label : HVE3

Assemblage :
Sauvignon blanc 53%
sémillon 47%

Degré : 14°5

Vinification :
Fermentation et vieillissement en barriques de chêne français neuves à 45% avec bâtonnage

PRESSE

Jamessuckling.com **94 /100**
“Hawthorn, pomelo, lime-curd, green-mango, bitter-almond and acacia-honey aromas. It’s medium-to full-bodied with tangy acidity and creamy layers. Flavorful with fantastic tension and minerality. Well done. Drink or hold.”

L'Express	**17/20**
WineEnthusiast	**92-94 /100**
Lisa Brown-Perroti	**90-92/100**
Weinwisser	**17,5/20**
Tasted 100% blind	**91/100**
Bettane & Desseauve	**16,5/20**
Jancis Robinson	**15,5/20**

CHÂTEAU BOUSCAUT, 1477 AVENUE DE TOULOUSE 33140 CADAUJAC - +33557831220 -
cb@chateau-bouscaut.com - www.chateau-bouscaut.com