

**C'est épicé et fruité, avec des éléments tropicaux équilibrés par des saveurs croquantes de citron dans ce vin mûr et opulent. La finale est brillante et serrée, avec une forte minéralité.**

**Roger Voss - Wine Enthusiast**



## **Château 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. Nous avons des dates de ramassage semblables à celles du millésime 2010. 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 rouges sont élégants avec des tannins puissants augurant d'une bonne longévité.

### **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

#### **Assemblage :**

Sauvignon blanc 55%

sémillon 45%

#### **Degré :** 14°

#### **Vinification :**

Fermentation et vieillissement en barriques de chêne français neuves à 40% avec bâtonnage

**Récolte Sauvignon blanc :** 5-21 sept

**Récolte Sémillon :** 14-29 sept

### **PRESSE**

**L'Express:** 18/20

**Tasted 100%blind :** 90/100

**Gault et Millaut:** 16-17,5/20

**James Suckling.com :** 93-94/100

**Wine Enthusiast (Roger Voss) :** 93/100

**Decanter.com :** 92/100

**Neil Martin:** 90-92/100

**Terre de Vins 17/20 :** Exercice de style de déguster en pleine prise de bois mais l'onctuosité est bel et bien là citron confit, pointe exotique la générosité n'est pas au détriment du profil bien minéral et de la finale sapide.

**JancisRobinson.com 17/20:** A big step up from the Graves blancs I have been tasting. Perfumed layer on top of a graceful cocktail of Sémillon and Sauvignon....Well assembled ! Drink 2019-2025