

“Opulent avec une part non négligeable de sémillon (40%). Complet et aromatique, long au coeur de bouche bien rempli. Les lots de sauvignon très acides sont compensés par le sémillon. De la personnalité.” *La Revue des vins de France*



Château BOUSCAUT Blanc 2013

VENDANGES

Les vendanges de blancs débutent le mardi 17 septembre 2013 sous un beau soleil. Les sauvignons blancs sont mûrs et en très bon état sanitaire, nous reprenons le vendredi 20 septembre et poursuivons les jours suivants jusqu'au 26 où nous attaquons les sémillons : leur condition est bonne. Fin des vendanges de blancs le 7 octobre matin. Les jus sont très prometteurs et les fermentations en barriques se passent bien.

PRESSE

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 60%
sémillon 40%

Degré : 13°

Vinification :

Fermentation et
vieillessement en
barriques de chêne
français neuves à
45% avec bâtonnage

Bettane & Desseauve : 93/100

Salin et très fin, belle énergie, beau style, long.

La Revue des Vins de France : 15-16/20

Opulent avec une part non négligeable de sémillon (40%). Complet et aromatique, long au coeur de bouche bien rempli. Les lots de sauvignon très acides sont compensés par le sémillon. De la personnalité.

Wine Enthusiast : 87/100

Get past the barnyard character and the wine shows fine fruits and some richness. It has good weight, finishing with a tight texture.

Decanter.com: 16,75/20

Fine fresh nose and fine slightly honeyed fruit precision, lift and length. Drink: 2015-2020. Steven Spurrier.