



Château BOUSCAUT Blanc 2005

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 58%
sémillon 42%

Degré : 13,5°

Vinification : Ramassage à la
main. Après macération
pelliculaire à froid, les
vinifications sont menées en
barriques de chêne (60%
neuves) avec bâtonnage. Les
vins sont élevés en barriques
durant 12 mois ensuite.

VENDANGES

Après les chaleurs élevées du mois de juillet les baies étaient de petite taille. La véraison précoce, rapide et homogène. Le climat sec mais pas trop chaud a été idéal. Les vendanges se sont déroulées dans des conditions optimales avec des sauvignons très fruités, sucrés avec une bonne acidité.

Les vins blancs ont une qualité de fruit étonnante. Ils sont croquants avec de la rondeur et un bon support acide savoureux.

PRESSE

La Revue des Vins de France (RVF)

« Le vin est suave avec une bonne profondeur »
RVF juin 2006

La Revue des Vins de France (RVF oct-nov 14) : 16/20

« Très belle matière en bouche avec de la fraîcheur »

Vins & Vignobles juin 2006

« Mes vins préférés : Bouscaut,... »

***(*) Ronald de Groot

Decanter.com

Un nez de fine vanille et de citron. Fruit doux et charpente moyenne. Frais, avec une bonne acidité et un bon équilibre. A boire entre 2008 et 2016 (16,5 *****)