



Château BOUSCAUT Blanc 2019

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 65%
sémillon 35%

Degré : 14°

Vinification :

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

“A creamy-textured white with grapefruit and white-pineapple character. It’s medium-to full-bodied with bright acidity and a flavorful finish.”

-James Suckling-

VENDANGES

Cela commence par des pluies fréquentes au printemps, particulièrement début juin mais associés à des températures fraîches qui n’ont pas favorisé les maladies. La floraison s’est déroulée dans des conditions fraîches et humides mais la météo a radicalement changé mi-juin pour devenir carrément estivale. La chaleur est heureusement ponctuées de deux épisodes pluvieux fin juillet et début août, ce qui a évité que la maturation ne se bloque. Le soleil s’installe le 21 juin jusqu’au 25 juillet faisant régner un temps sec ponctué d’épisodes caniculaires et favorisant l’apport de sucre et accroissant le potentiel phénolique des baies. A Bouscaut les vendanges des blancs s’articulent entre le 18 septembre et le 11 octobre.

PRESSE

Guide Hachette 2022 **Coup de ♥ ★★**

Wine Enthusiast **93-95 /100**

Falstaff **94/100**

Decanter **93 /100**

Tasted **92/100**

James Suckling **92-93/100**

Jeb Dunnuck **91-94/100**

Tasted **92/100**

Terre de vins **91-92/100**